

Bruks- anvisning

S

Inbygggnadsugn



QCE 9711-I

Bästa kund,

läs igenom denna bruksanvisning noga och spara den för senare behov.

Lämna över denna bruksanvisning till en eventuell ny ägare av produkten.

Följande symboler användes i texten:



Säkerhetsanvisningar

Varning! Anvisningar för Din personliga säkerhet.

Observera! Anvisningar för att undvika skador på produkten.



Anvisningar och praktiska tips



Miljöinformation


Innehåll

Bruksanvisning	5
Säkerhetsanvisningar	5
Avfallshantering	6
Beskrivning av produkten	7
Bild på hela ugnen	7
Panel	8
Ugnsutrustning	8
Tillbehör till ugnen	9
Innan produkten används första gången	11
Inställning och ändring av klocka	11
Inställning av språk	12
Inställning av ljusstyrkan i displayen	13
Första rengöring	14
Ugnens betjäning	15
Den elektroniska ugnsstyrningen	15
Ugnsfunktioner	16
Att sätta på och stänga av ugnen	17
Placering av galler, plåt och långpanna	19
Insättning/borttagning av fettfilter	20
Super-Clean tillbehör	20
Extra funktioner	21
Matlagningstermometer	22
Displayfunktioner	24
Ytterligare funktioner	29
Avstängning av displayen	29
Ugnens barnsäkring	30
Funktionslås	31
Automatisk säkerhetsavstängning	31
Mekaniskt lucklås	32
Användningsområden, tabeller och tips	33
Bakning	33
Baktabel	35
Tabell för puddingar och gratänger	38
Tabell för djupfrystafärdigrätter	38
Stekning	39
Stektabel	39
Lowtemperatur stekning	41
Tabell Matlagningstermometer	42
Grillning	43
Grilltabel	43
Gratiner	44
Upptining	45
Upptiningstabel	45
Konservering	46
Torkning	47
Recept	48

Rengöring och skötsel	53
Ugnens utsida	53
Ugnsutrymme	53
Tillbehör	53
Fettfilter	53
Super-Clean tillbehör	53
Rengöring med pyrolys	54
Bakplåtsskenor	55
Rengöring av bakplåtsskenorna	56
Ugnsbelysning	57
Ugnslucka	58
Ugnsluckans glas	59
Vad gör man när	61
Garanti	62
Konsumentkontakt	62
Service och reservdelar	63

Bruksanvisning

Säkerhetsanvisningar

 Denna produkt är godkänd enligt följande EU-direktiv:

- 73/23/EWG från 19.02.1973 lågspännings-direktiv
- 89/336/EWG från 03.05.1989 EMV-direktiv inklusive ändrings-direktiv 92/31/EWG
- 93/68/EWG från 22.07.1993 CE-märknings-direktiv

El-säkerhet

- Ugnen får endast anslutas av en **behörig elektriker**.
- Vid störningar eller skador på ugnen: Tag ur säkringen och slå från ugnen.
- **Reparationer** av ugnen får **endast utföras av en fackman**. Vid felaktiga reparationer finns stor risk för skador. Vid behov av reparation, vänd Dig till Electrolux Service eller Din fackhandlare.

Säkerhet för barn

- Lämna aldrig småbarn utan tillsyn medan ugnen är på.

Säkerhet under användningen

- Den här ugnen får användas endast i hushållet till normal kokning, stekning och gräddning av maträtter.
- Var försiktig när du ansluter elektriska apparater till vägguttag i närheten av ugnen. Se till att anslutningsledningarna **inte** kommer i kontakt med eller kläms fast under den heta ugnsluckan.
- **Varning: Risk för brännskador!** Ugnsutrymmet blir hett när ugnen är på.
- Om du använder alkoholhaltiga ingredienser i ugnen, så kan det eventuellt bildas en lättantändlig alkohol-luftblandning. Öppna i så fall luckan försiktigt. Se till att inte ha glöd, gnistor eller öppen eld i närheten.

Anvisning angående akrylamid

Enligt de senaste vetenskapliga rönen kan en kraftig stekning av livsmedel, speciellt med produkter som innehåller stärkelse, innebära en hälsorisk genom att akrylamid bildas. Därför rekommenderar vi att tillaga vid lägsta möjliga temperatur och att inte steka maträtter för hårt.

Så undviker Du skador på ugnen

- Lägg inte ut aluminiumfolie i ugnen och ställ ingen bakplåt, kastrull etc på ugnsbotten, då ugnens emalj skadas av den hetta som uppstår.
- Fruktsaft, som droppar från en plåt, efterlämnar fläckar, som inte går att ta bort. Använd en långpanna för mycket fuktiga kakor.
- Belasta inte den öppna ugnsluckan.
- Håll aldrig vatten direkt i den heta ugnen. Det kan uppstå skador och missfärgningar på emaljen.
- Vid påverkan av våld, framför allt på luckans kanter, kan glaset gå sönder.
- Förvara inga brännbara föremål i ugnen. De kan ta eld då ugnen slås på.
- Förvara inga fuktiga livsmedel i ugnen. Emaljen kan skadas.

Anvisning för emaljbeläggning

Efter en tids användning av ugnen kan färgförändringar uppstå i emaljen, dessa påverkar dock inte ugnens normala användning. De utgör heller inget fel som täcks av garanti-bestämmelserna.

Avfallshantering




Förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialet är miljövänligt och kan återanvändas. Plastdelarna är märkta, till exempel >PE<, >PS<, etc. Lämna förpackningsmaterialet vid de kommunala återvinningsstationerna i därför avsedda behållare.



Avfallshantering när produkten är utsliten

Symbolen  på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

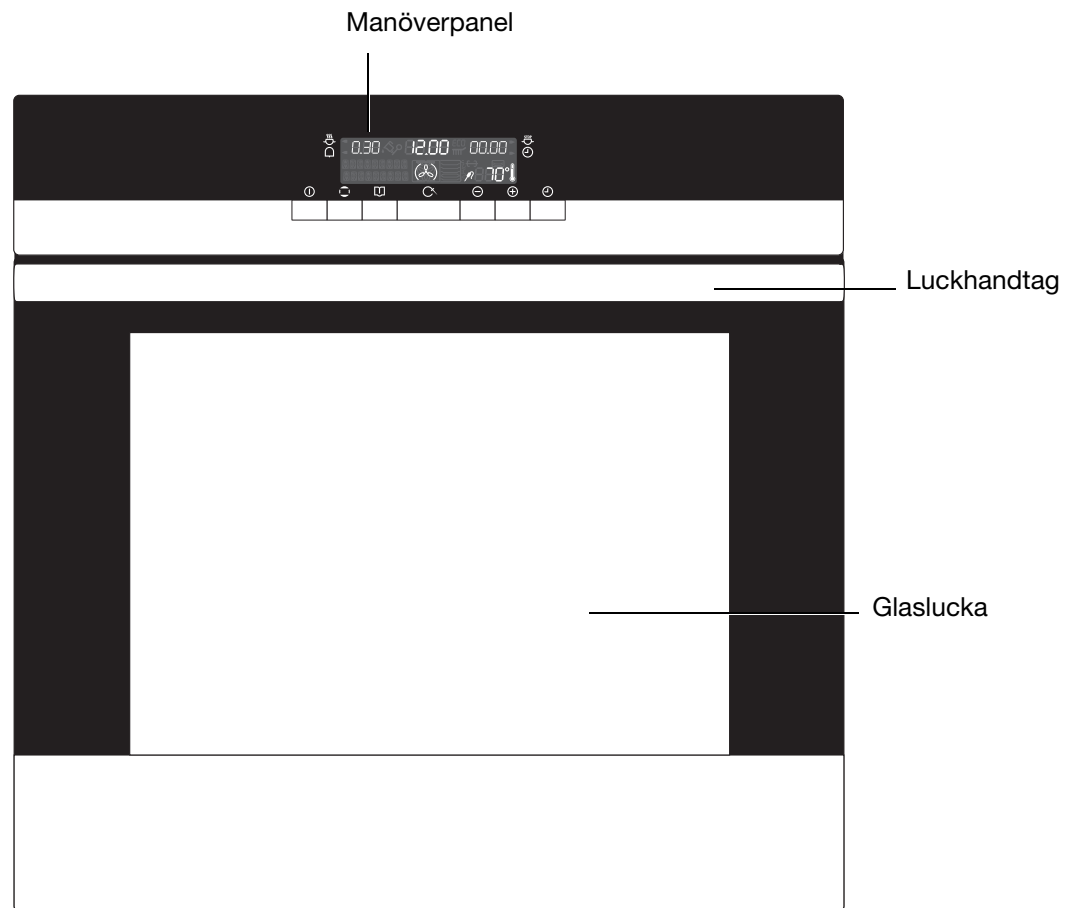


Varning: Gör den utslitna ugnen obrukbar, så att den blir helt ofarlig, innan den lämnas till återvinning.

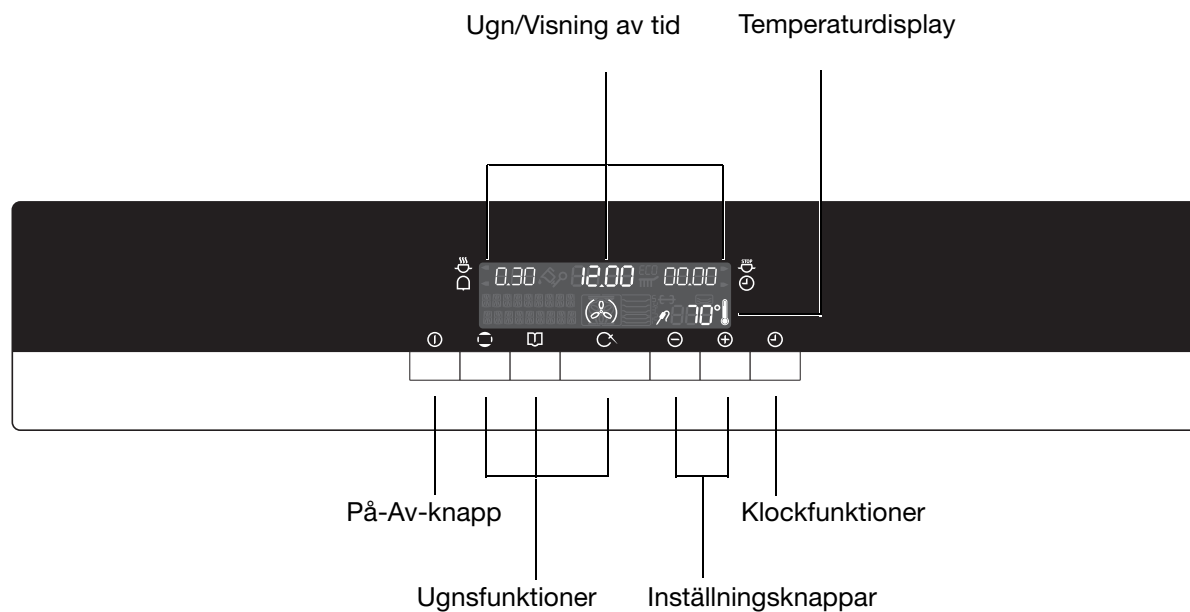
Skilj ugnen från elförsörjningen och ta bort elkabeln från den.

Beskrivning av produkten

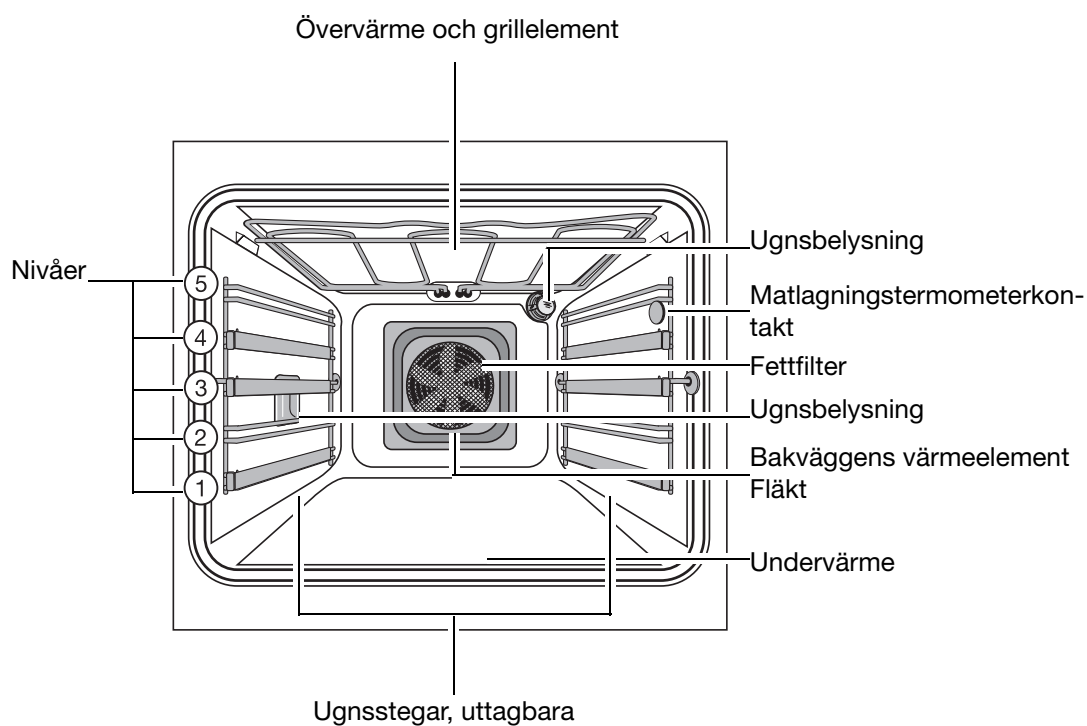
Bild på hela ugnen



Panel



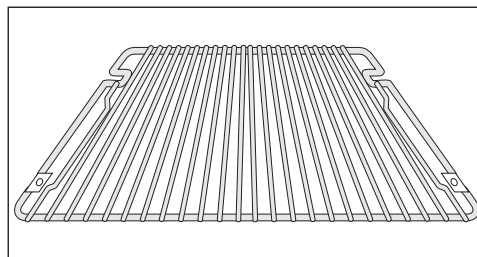
Ugnsutrustning



Tillbehör till ugnen

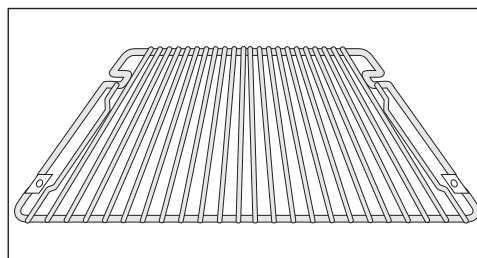
Galler för teleskopskenor

För eldfasta formar, kakformar, stekar och grillning.



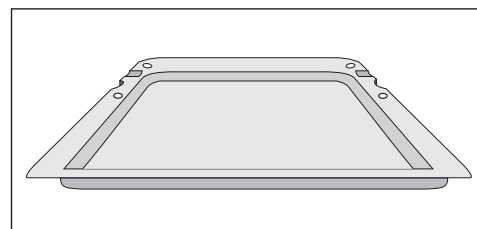
Super-Clean galler för teleskopskenor

För ugn formar, kakformar, stekar och grillning.



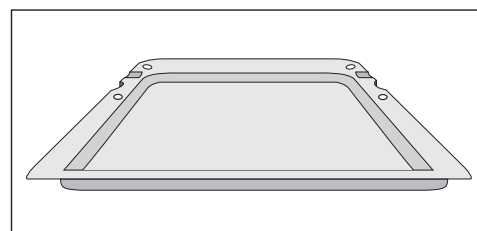
Bakplåt

För mjuka kakor, småkakor, bröd och bullar.



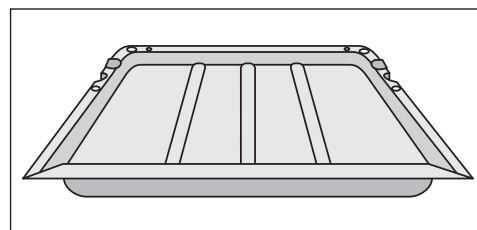
Super-Clean bakplåt

För kakor och småkakor.



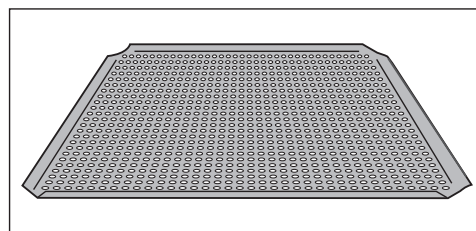
Super-Clean långpanna

För stekning respektive uppsamlingsfat för fett



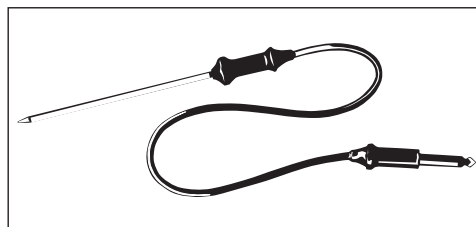
Proffsplåt/hålplåt

Denna plåt är behandlad och behöver inte smörjas. Vid bakning av bröd och bullar utan fyllning samt vid torkning av t ex svamp, dill m.m. Vid övrig baking skall ett bakplåtspapper först läggas på.



Köttermometer

För exakt mätning av köttets tillagningsgrad.



Innan produkten används första gången

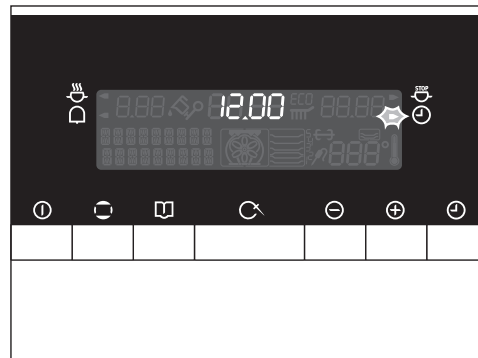
Inställning och ändring av klocka



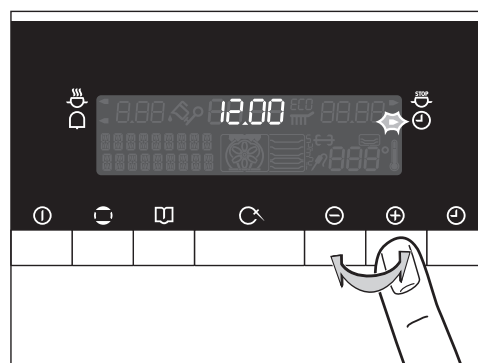
Ugnen fungerar bara med inställd tid.

Efter anslutning till elnätet eller efter ett strömbortfall blinkar pilen för Klocka ⌚ automatiskt.

1. För att ändra en redan inställd tid, tryck först på knappen Till/Från ⌚. Tryck därefter upprepade gånger på knappen Klockfunktioner ⌚ tills pilen för Klocka ⌚ blinkar.



Ställ in aktuell tid med knapparna ⊕ eller ⊖.

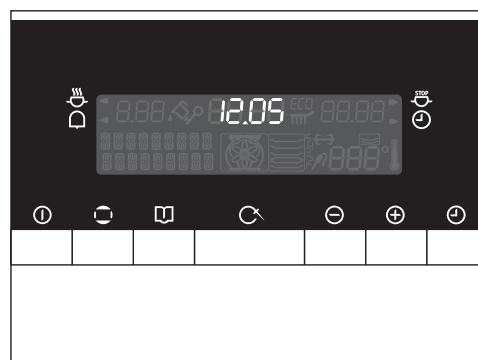


Efter ca. 5 sekunder upphör blinkningarna och klockan visar den inställda tiden.

Ugnen är nu klar att användas.

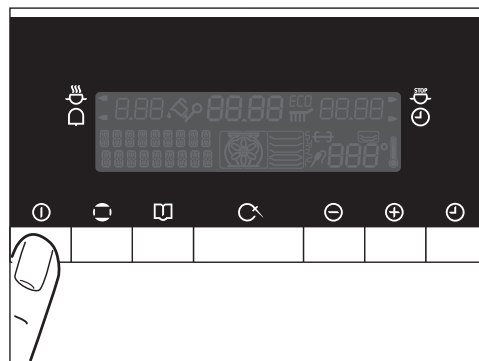


Klockan kan ändras endast när barnsäkringen är inaktiverad, ingen av klockfunktionerna Koktid ⌚ eller Stopptid ⌚ är inställd, och inte heller någon ugnsfunktion.

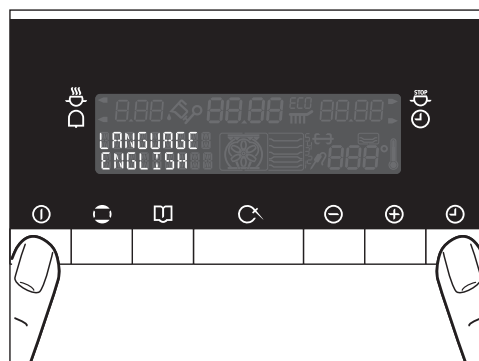


Inställning av språk

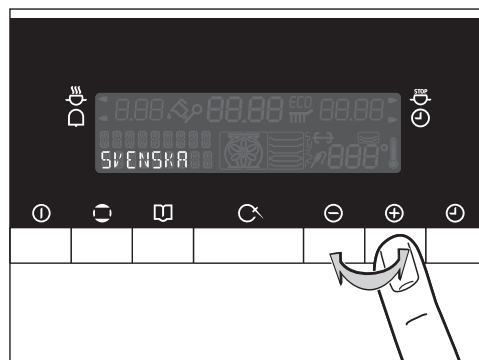
1. Slå på ugnen med knappen Till/Från ①.



2. Tryck samtidigt på knapparna Till/Från ① och Klockfunktioner ②.



3. Välj något av de föreslagna språken med knapparna ⊕ eller ⊖.



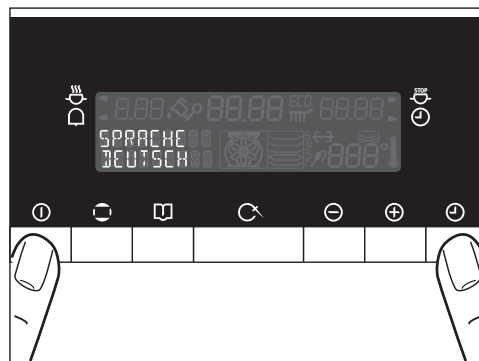
4. Tryck samtidigt på knapparna Till/Från ① och Klockfunktioner ② för att spara det valda språket.



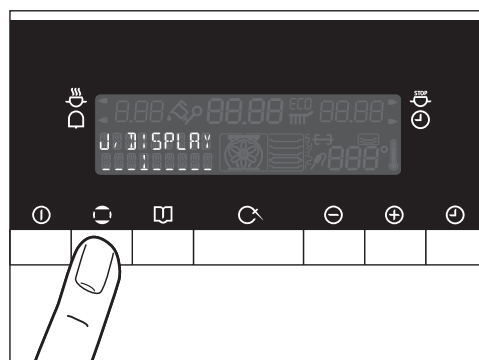
Inställning av ljusstyrkan i displayen

För att lättare kunna läsa texten på displayen på en högt inbyggd ugn kan displayens ljusstyrka ställas in.

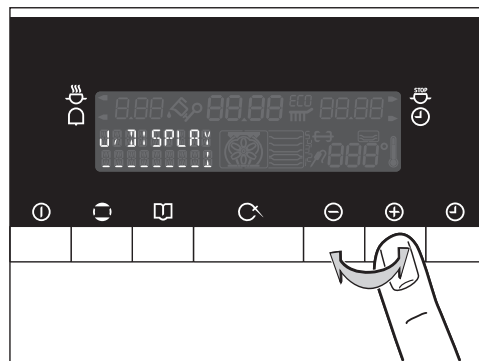
1. Slå på ugnen med knappen Till/Från ①.
2. Tryck samtidigt på knapparna Till/Från ① och Klockfunktioner ②.



3. Tryck en gång på knappen Ugnsfunktioner ③.



4. Ställ in ljusstyrkan med knapparna ④ eller ⑤.



5. Tryck samtidigt på knapparna Till/Från ① och Klockfunktioner ② för att spara den valda ljusstyrkan.

Första rengöring

Innan ugnen tas i bruk första gången ska den rengöras.



OBS: Använd inte frätande rengöringsmedel eller slipmedel! Ytan kan ta skada.

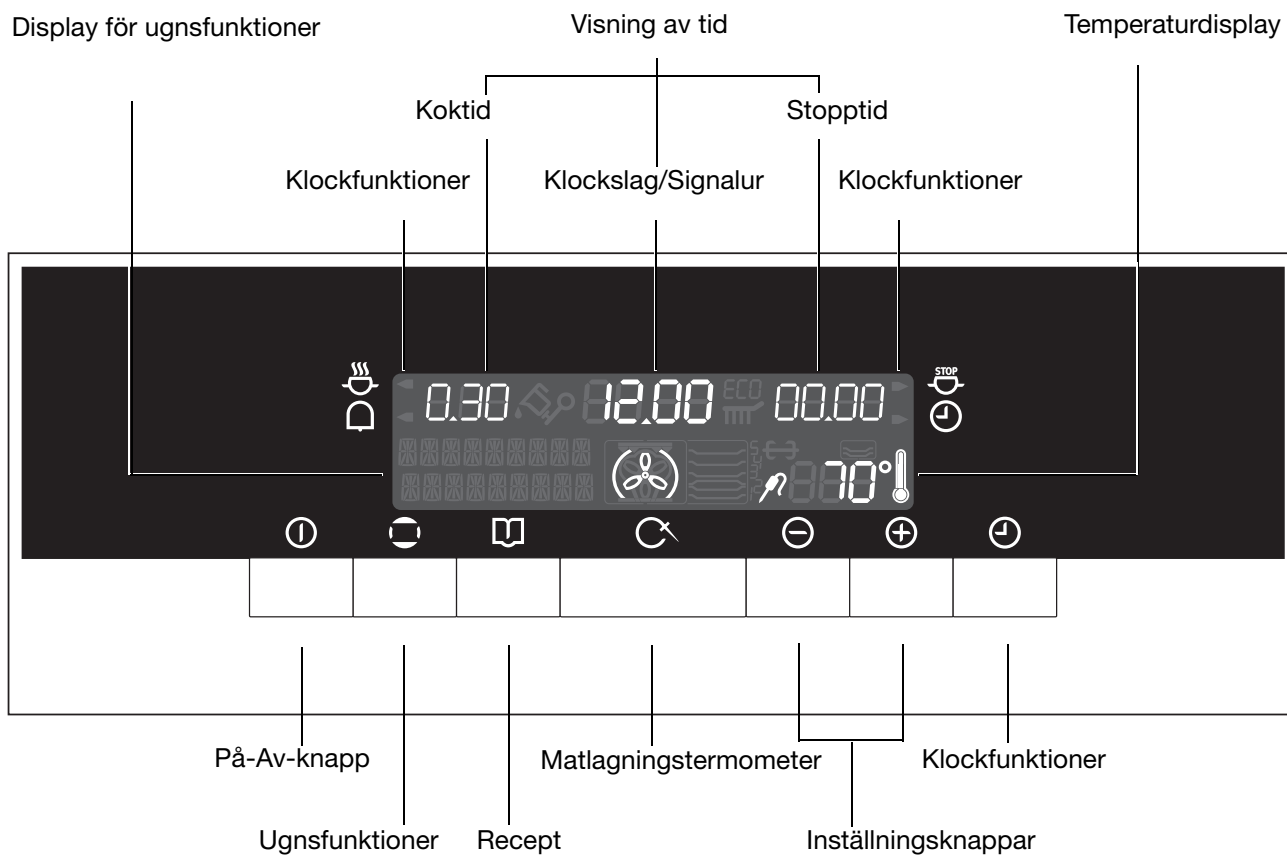


Använd vanliga rengöringsmedel till metall-ytorna.

1. Öppna ugnsluckan.
Belysningen i ugnen tänds.
2. Ta ut alla tillbehör samt ugnsstegarna och rengör dem med varmt vatten med handdiskmedel i.
3. Tvätta även ur ugnen med varmt vatten med handdiskmedel i och torka.
4. Torka av ugnens framsida med fuktig trasa.

Ugnens betjäning

Den elektroniska ugnsstyrningen



Allmänna anvisningar

- Slå alltid först på ugnen med knappen Till/Från ①.
- När den valda funktionen lyser, börjar ugnen att värmas upp eller den inställda tiden att gå.
- När vald temperatur har uppnåtts hörs en signal.
- Ugnsbelysningen tänds när en ugnsfunktion har valts.
- Stäng av ugnen med knappen Till/Från ①.

Ugnsfunktioner



Funktionerna **PIZZA PAJ** , **UNDER-OCH ÖVERVARME** och **GRATINERING** innehåller en **automatisk snabbstart**. Den säkerställer att den valda temperaturen nås så snabbt som möjligt.

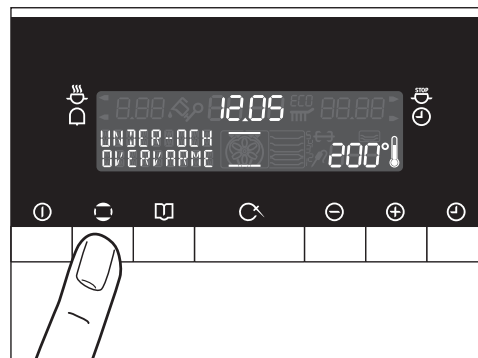
Följande funktioner finns att välja:

Ugnsfunktion	Användning	Grillelement/fläkt
VARMLUFT	För stekning och bakning på upp till tre nivåer samtidigt. Ställ in ugnstemperaturen 20-40 °C lägre än vid Över-/Undervärme.	Ringelement och fläkt
UNDER-OCH ÖVERVARME	För bakning och stekning på en nivå .	Över-/undervärme
PIZZA PAJ	För bakning på en nivå av rätter som skall ha en stark färg och en knaprig botten . Ställ in ugnstemperaturen 20-40 °C lägre än vid Över-/undervärme.	Varmluft och undervärme
LOWTEMP STEKNING	För stekning av låga stekar, filéer och tjock biffar	Varmluft
MAX GRILL	För grillning av platta livsmedel i större mängd och för rostning av bröd .	Grill och övervärme
GRATINERING	För stekning av större köttstycken eller fågel på en nivå. Funktionen lämpar sig även för gratiner ing.	Grill och fläkt
UNDERVARME	För efterbakning av kakor med knapriga botten ar.	Undervärme
UPPTINING	För upptining av till exempel tårter, smör, bröd, frukt eller andra frusna livsmedel .	Fläkt
PYROLYS	För pyrolytisk självrengöring av ugnen. Smutsrester i ugnen förbränns och kan lätt torkas av när ugnen har svalnat. Ugnen värms upp till ca 500 °C.	Övervärme, undervärme, grill, fläkt

Att sätta på och stänga av ugnen

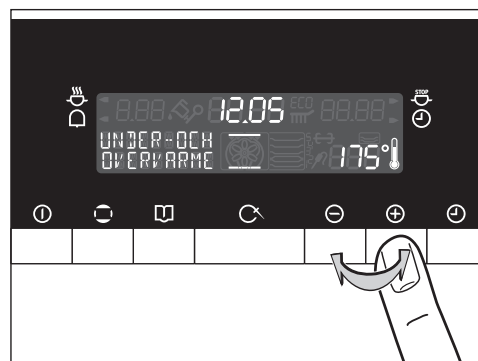
Aktivering av ugnsfunktion

1. Slå på ugnen med knappen Till/Från ①.
2. Tryck upprepade gånger på knappen Ugnsfunktioner ② tills den önskade ugnsfunktionen visas.
 - I temperaturdisplayen visas ett temperaturförslag.
 - Ändras inte den föreslagna temperaturen inom ca 5 sekunder, börjar ugnen att värmas upp.



Ändring av ugnstemperatur

Tryck på knappen ⊕ eller ⊖ för att öka eller minska temperaturen.
Inställningen sker i steg om 5°C.

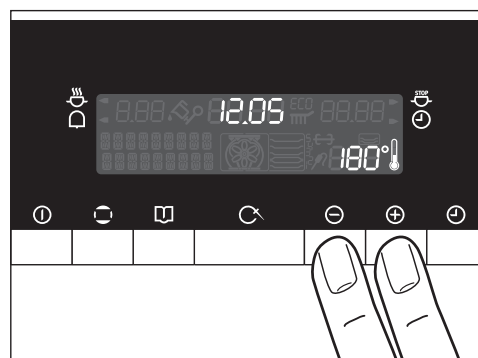


Termometersymbol


- Den långsamt stigande termometersymbolen visar hur långt ugnen kommit i uppvärmningsprocessen.
- Termometersymbolens tre efter varandra blinkande segment visar att Snabbstarten är i drift.

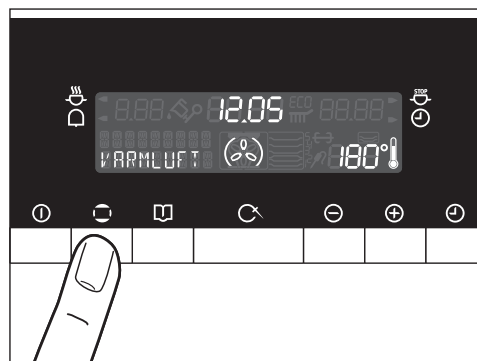
Avläsning av temperatur

Tryck samtidigt på knapparna ⊕ och ⊖.
Den aktuella ugnstemperaturen visas i temperaturdisplayen.




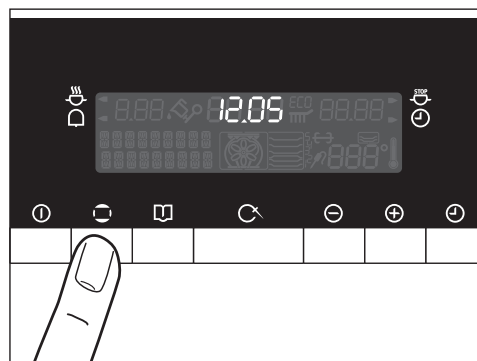
Ändring av ugnsfunktion

Tryck upprepade gånger på knappen Ugnsfunktioner  tills den önskade ugnsfunktionen visas.




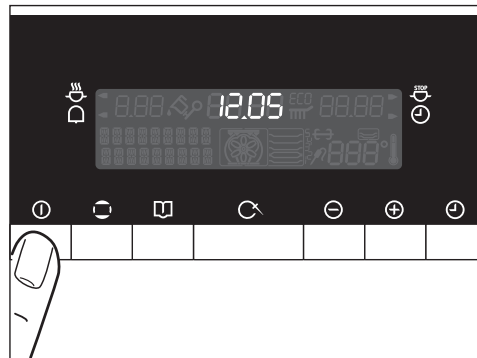
Avstängning av ugnsfunktion

För att stänga av ugnen, tryck upprepade gånger på knappen Ugnsfunktioner  tills ingen ugnsfunktion längre visas.



Avstängning av ugnen

Stäng av ugnen med knappen Till/Från .



Kylfläkt

Fläkten slås automatiskt på för att hålla ugnens väggar kalla. Efter att ugnen har stängts av fortsätter fläkten att gå för att kyla av ugnen, fläkten stängs därefter av automatiskt.

Placering av galler, plåt och långpanna

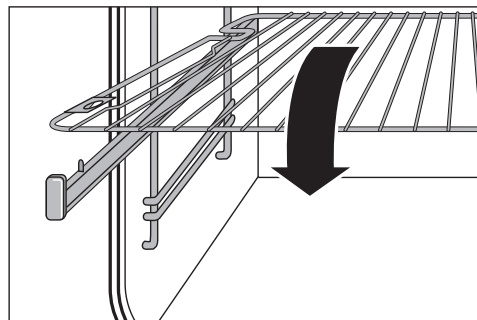


Tippsäkring

Alla ugnstillbehör är på höger och vänster sida försedda med ett litet urtag. Detta urtag fungerar som tipsäkring och skall alltid sitta baktill i ugnen.

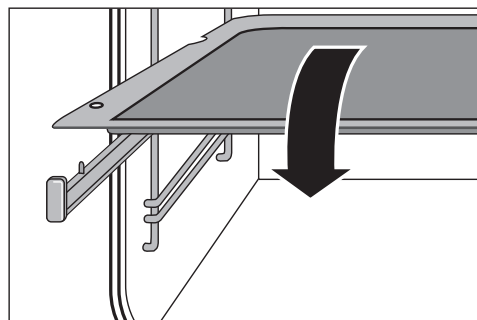
Placering av gallret:

Sätt in gallret så att de båda styrskenorna pekar neråt. Sätt in gallret på teleskopskenorna så att de två hålen griper tag i teleskopskenornas låstappar.



Placering av plåt, långpanna:

Sätt in plåtar så att tipsäkringen är vänd inåt. Sätt in plåtar på teleskopskenorna så att de två hålen griper tag i teleskopskenornas främre låstappar.

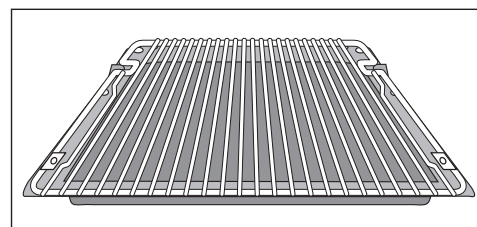


Placering av galler och långpanna:

Vid samtidig användning av galler och långpanna skall gallrets tipsäkring sitta exakt i långpannans urtag.



För att underlätta insättning av galler/plåt/långpanna när flera nivåskenor är utdragna, placera ugnstillbehöret baktill på skenorna, för in det tills det tar stopp och sänk ner det på de främre låstapparna.



Insättning/borttagning av fettfilter

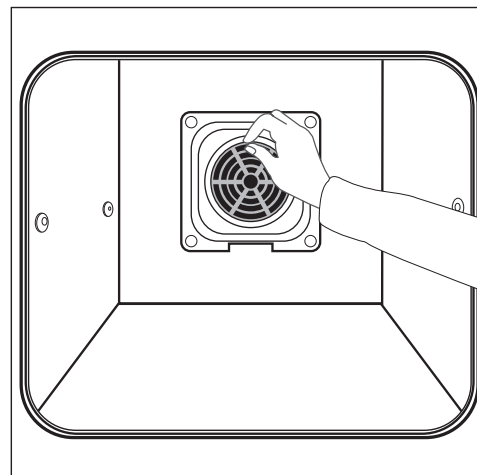
Sätt bara in fettfiltret vid stekning, för att skydda bakväggens värmeelement mot fettstänk.

Insättning av fettfilter

Ta tag i fettfiltrets handtag och sätt in de båda hållarna uppåt och neråt i öppningen på ugnens baksida (fläktöppningen).

Borttagning av fettfilter

Ta tag i handtaget på fettfiltret och haka av det upp-till.




Super-Clean tillbehör

För att dessa ugnstillbehör skall hålla länge och alltid vara lätta att rengöra, bör Du beakta följande anvisningar:


- Sätt inte in dem i ugnen utan livsmedel.
- Ställ inte ugnstillbehör på varma kokzoner, eftersom Super-Clean egenskaperna kan påverkas genom fläckvis överhettning.

Extra funktioner


Recept



 Använd de föreslagna recepten för denna funktion.

Val av recept


- Tryck upprepade gånger på knappen Recept , tills det önskade receptet visas i displayen.
 - I funktionsdisplayen visas symbolen för ugnsfunktion och rekommenderad nivå.
 - Inställd temperatur visas i temperaturdisplayen.
 - I displayen visas tillagningstiden och tidpunkt för avslutad tillagning.
 - Efter ca 5 sekunder slås ugnen på.
 - Innan tillagningstiden tiden gått ut hörs en signal.
- Kontrollera då tillagningresultatet.
 - Vid tillagningningstidens slut hörs en signal.
 - I displayen blinkar "0:00".
 - Ugnsbelysningen släcks.
- Signalen kan stängas av genom ett tryck på en valfri knapp.

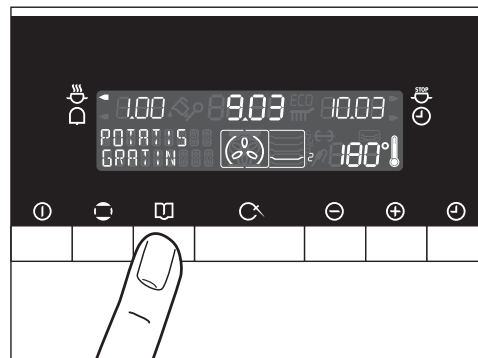
Fördröjning av start

Tillagningen kan starta vid en senare tidpunkt (se Klockfunktionen Stopptid .

 Klockfunktionen Stopptid  kan ställas in när programmet inte har gått längre än två minuter.

Avkorta tillagningstiden

Tryck upprepade gånger på knappen Recept  tills inte något recept visas i displayen.



Matlagningstermometer

För avstängning av ugnen precis när inställd inner-temperatur har uppnåtts.

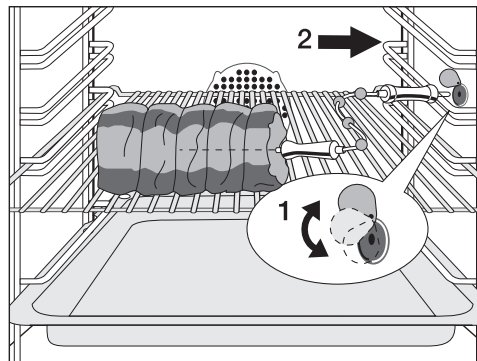
Två temperaturer måste ställas in:

- Ugnstemperaturen: Se Stektabell
- Innertemperaturen: Se tabellen Matlagningstermo-
meter

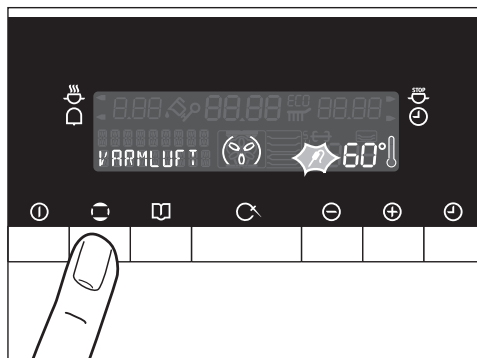


Observera: Endast den medlevererade mat-
lagningstermometern får användas! Använd
endast original reservdelar vid utbyte!

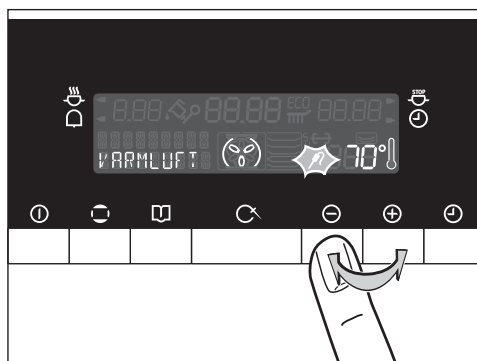
1. Slå på ugnen med knappen Till/Från ①.
2. För in matlagningstermometern så långt att dess
spets hamnar i köttbitens mitt.
3. Sätt i matlagningstermometerns stickkontakt or-
dentligt i matlagningstermometerkontakten på ug-
nens sida.



4. Ställ in önskad ugnsfunktion.

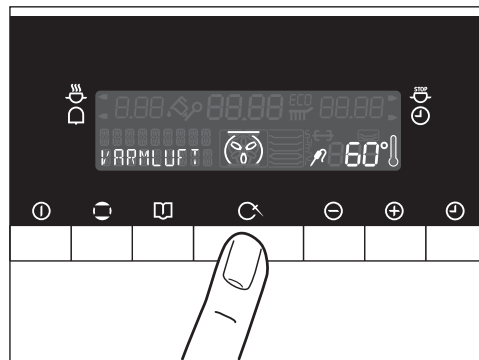


5. Ställ inom 5 sekunder in den önskade innertempe-
raturen med knappen ⊕ eller ⊖.
Displayen växlar till aktuell innertemperatur.

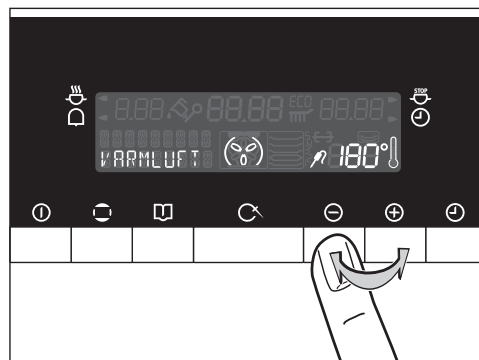




- Innertemperaturen visas från 30°C.
- Om redan den aktuella innertemperaturen visas, innan den önskade innertemperaturen har ställts in, tryck på knappen Matlagningstermometer och genomför inställningen.
- Tryck två gånger på knappen Matlagningstermometer för att ställa in ugnstemperaturen.

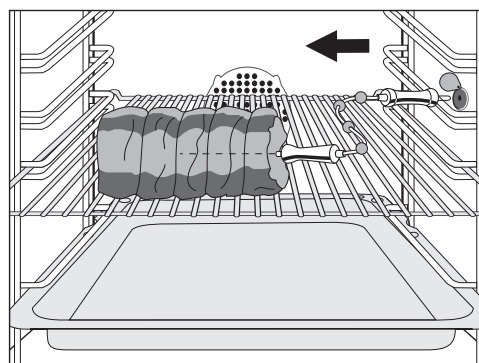


- Ställ inom 5 sekunder in den önskade ugnstemperaturen med knappen eller .
 - När inställd innertemperatur har uppnåtts, hörs en signal och ugnen stängs automatiskt av.
6. Tryck på en valfri knapp för att stänga av signalen.



Varning: Matlagningstermometern är het! Risk för brännskador när kontakten och spetsen tas ur!

7. Drag ut matlagningstermometerns stickkontakt från matlagningstermometerkontakten och tag ut köttet från ugnen.
8. Stäng eventuellt av ugnen.



Avläsa respektive ändra innertemperatur

- Med knappen Matlagningstermometer kan växlas mellan aktuell och inställd innertemperatur och den inställda ugnstemperaturen.
- Ändra eventuellt temperaturen med knappen eller .



Ugnens automatiska frångkoppling fungerar inte **tillsammans** med ugnsfunktionen LOW-TEMP STEKNING .

Displayfunktioner

Signalur

För att ställa in en kort tid. Efteråt hörs en signal. Denna funktion kan användas även då ugnen inte är igång.

Koktid

För att ställa in hur länge ugnen ska vara igång.

Stopptid

För att ställa in när ugnen ska stängas av.

Klocka



För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden. (Se även kapitlet "Före den första användningen").

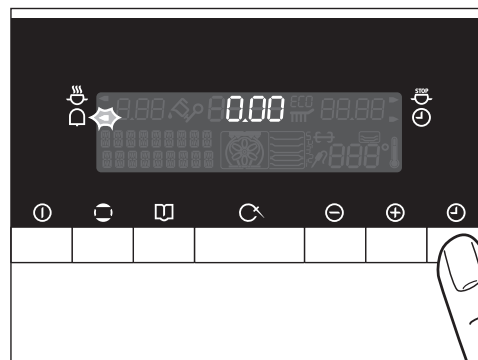




Allmänna anvisningar

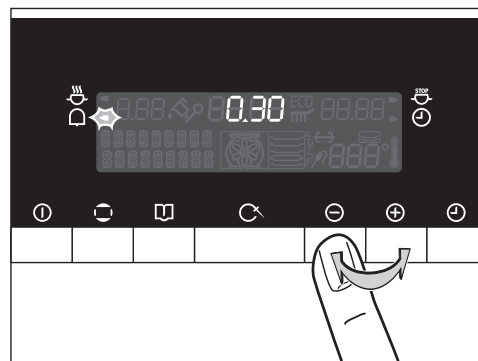
- Efter att en klockfunktion valts blinkar den tillhörande pilen i cirka 5 sekunder. Under denna tid kan de önskade tiderna ställas in eller ändras med \oplus eller \ominus .
- Pilen blinkar i cirka 5 sekunder en gång till efter att den önskade tiden ställts in. Därefter lyser pilen. Den inställda tiden börjar gå.

Signalur

1. Tryck upprepade gånger på knappen Klockfunktioner  tills pilen för Signalur  blinkar.

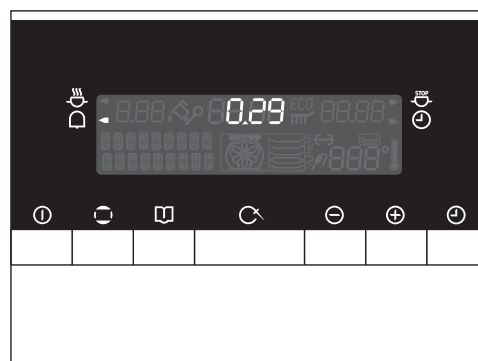



2. Ställ med knapparna  eller  in den önskade tiden (max. 99 minuter).



Efter ca 5 sekunder visar displayen den kvarvarande tiden.

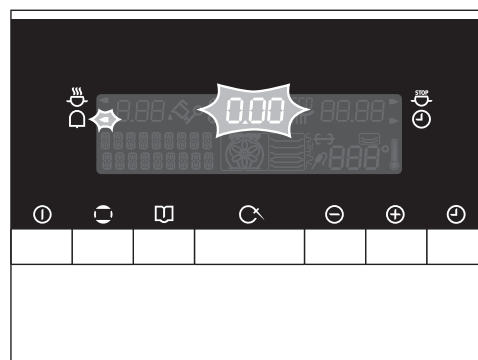
Pilen för Signalur  lyser.





När tiden gått ut hörs en signal i 2 minuter.
"0.00" och pilen för Signalur  blinkar.

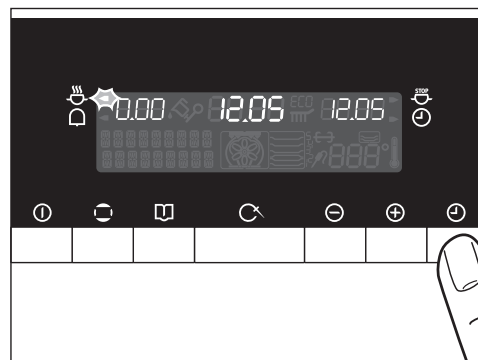
Avstängning av signalen:



Tryck på en valfri knapp.

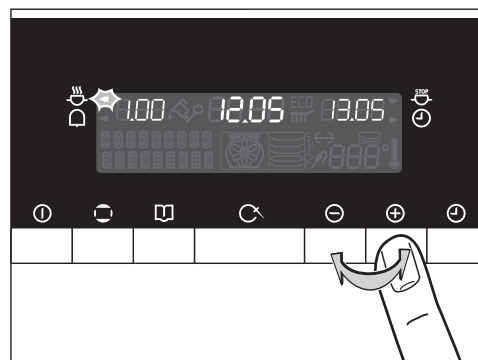


Koktid

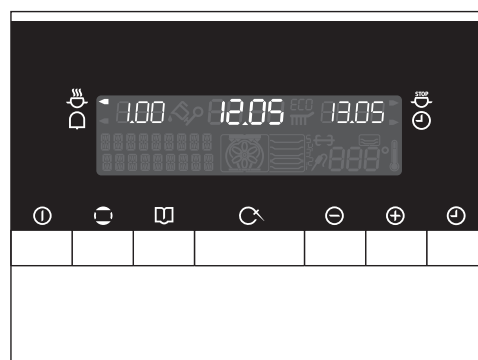
1. Ställ in ugsnfunktion och temperatur.
2. Tryck upprepade gånger på knappen Klockfunktioner  tills pilen för Koktid  blinkar.




3. Ställ in den önskade tillagningstiden med knapparna  eller .



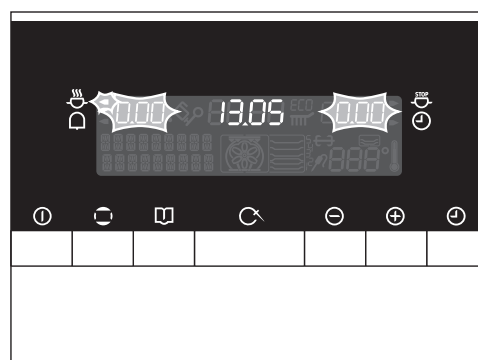
Pilen för Koktid  lyser.





När tiden gått ut hörs en signal i 2 minuter. Ugnen slås av.

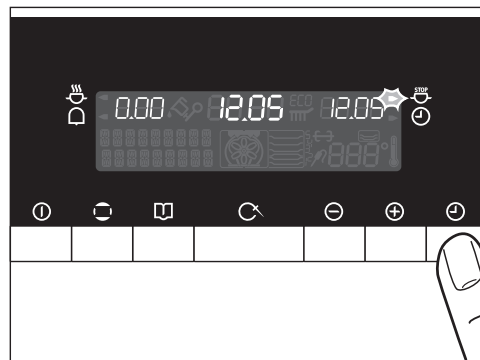
“0.00” och pilen för Koktid  blinkar.



Avstängning av signalen:
Tryck på en valfri knapp.

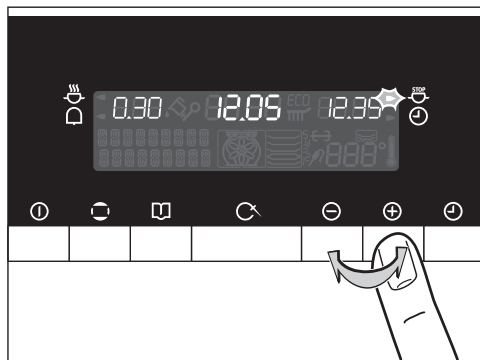


Stopptid

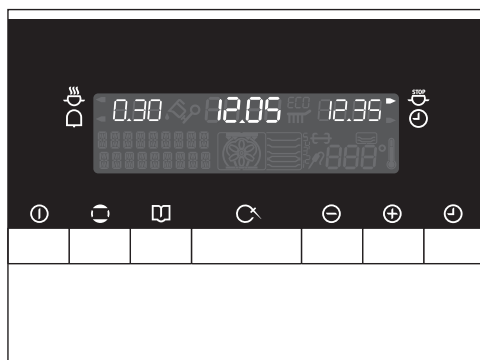
1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck upprepade gånger på knappen Klockfunktioner  tills pilen för Stopptid  blinkar.




3. Ställ in den önskade avstängningstiden med knapparna  eller .



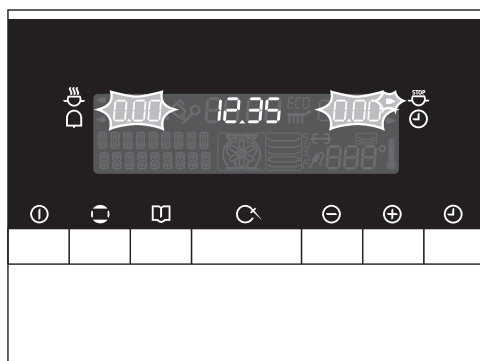
Pilen för Stopptid  lyser.






När tiden gått ut hörs en signal i 2 minuter. Ugnen slås av.


“0.00” och pilen för Stopptid  blinkar.

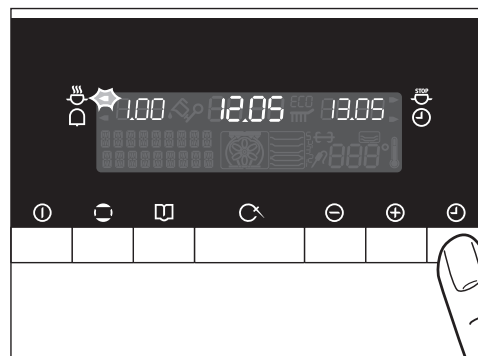
Avstängning av signalen:
Tryck på en valfri knapp.




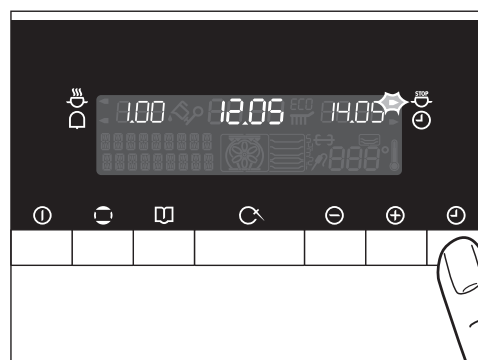
Koktid och Stopptid kombinerat



 Koktid  och Stopptid  kan användas samtidigt, om ugnen automatiskt skall slås på eller stängas av vid en senare tidpunkt.

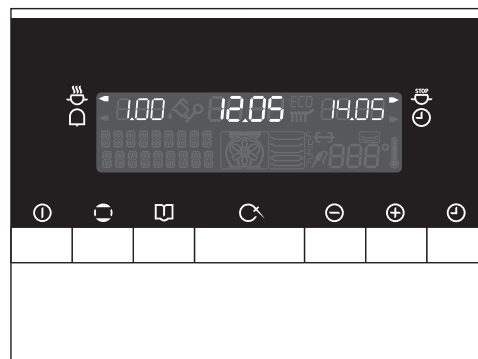
1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Ställ med funktionen Koktid  in tillagningstiden, till exempel: 1 timma.



3. Ställ med funktionen Stopptid  in den tid då maträtten skall vara färdig, till exempel: Klockan 14:05.



Pilarna för Koktid  och Stopptid  lyser.
Ugnen slås på automatiskt vid den beräknade tidpunkten,
till exempel: Klockan 13:05.
När den inställda tillagningstiden gått ut hörs en signal i 2 minuter och ugnen stängs av,
till exempel: Klockan 14:05.



Ytterligare funktioner





Mellan 22:00 och 06:00 minskas ljusstyrkan på displayen automatiskt.

Avstängning av displayen

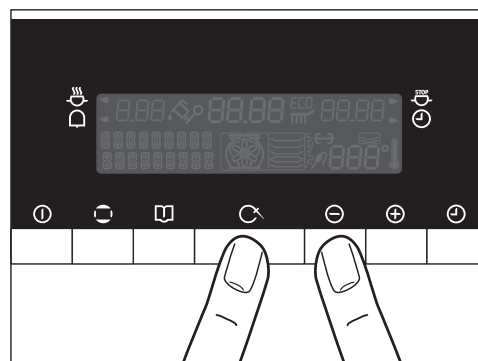


Energiförbrukningen kan minskas genom att stänga av displayen.



1. Stäng eventuellt av ugnen med knappen Till/ Från ①.
2. Tryck samtidigt på knapparna Matlagningstermometer  och  tills displayen slocknar (ca 2 sekunder).



När ugnen åter tas i bruk slås displayen automatiskt på.
Vid nästa avstängning släcks displayen åter.
För att åter konstant visa klockan måste displayen kopplas in igen.



Inkoppling av displayen

1. Stäng eventuellt av ugnen med knappen Till/ Från ①.
2. Tryck samtidigt på knapparna Matlagningstermometer  och  tills displayen åter tänds (ca 2 sekunder).

Ugnens barnsäkring

När barnsäkringen har kopplats in kan ugnen inte användas.



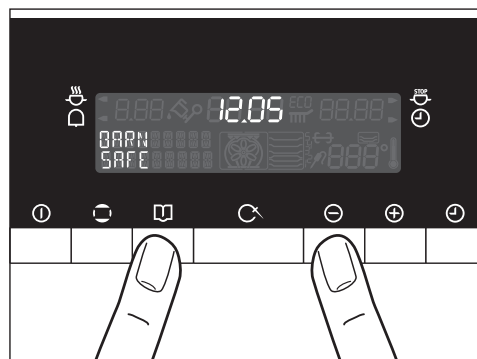
Barnsäkringen gäller endast för ugnen, inte för kokzonerna.

Inkoppling av barnsäkring



Ingen ugnsfunktion får vara vald.

- Tryck samtidigt på knapparna Recept  och  tills BARN SAFE visas i displayen.

Barnsäkringen är nu inkopplad.



Urkoppling av barnsäkring



- Tryck samtidigt på knapparna Recept  och  tills BARN SAFE slocknar i displayen.

Barnsäkringen är nu urkopplad och ugnen kan åter användas.

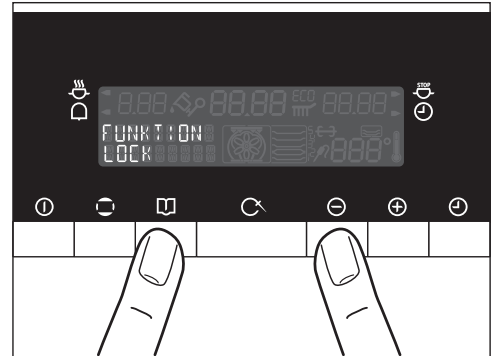
Funktionslås

För att skydda alla inställda ugsfunktioner från ändring av misstag.



Inkoppling av Funktionslåset

1. Slå på ugnen med Till/Från ①.
2. Välj ugsfunktion.
3. Tryck samtidigt på knapparna Recept  och  tills FUNKTION LOCK visas i displayen.

Knapplåset är nu inkopplat.



Urkoppling av Knapplås.

- Tryck samtidigt på knapparna Recept  och  i ca 2 sekunder.

Funktionslåset slås automatiskt från när ugnen stängs av.

Automatisk säkerhetsavstängning



Om inte ugnen stängs av, eller temperaturen ändras, inom en viss tid så stängs ugnen av automatiskt.

På temperaturdisplayen blinkar den senast inställda temperaturen samtidigt som en ljudsignal hörs.

Ugnen stängs av efter en viss tid beroende på temperaturområdet enligt följande tabell:

30 - 120 °C	efter	12,5 timmar
120 - 200 °C	efter	8,5 timmar
200 - 250 °C	efter	5,5 timmar
250 - 280 °C	efter	1,5 timme

Återstart efter automatisk avstängning

Stäng av ugnen helt.

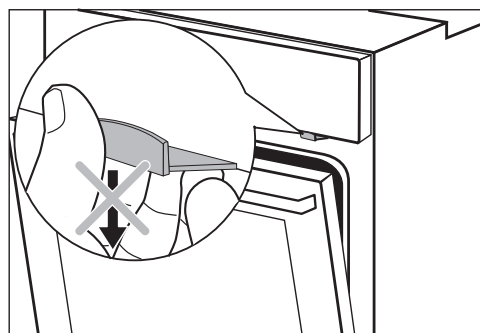
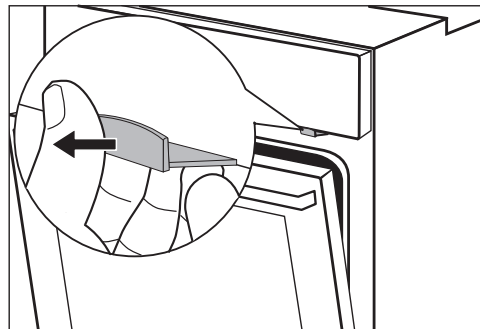
Därefter kan du sätta på ugnen igen och använda den på normalt sätt.

Mekaniskt lucklås

Lucklåset är inaktiverat vid leveransen.

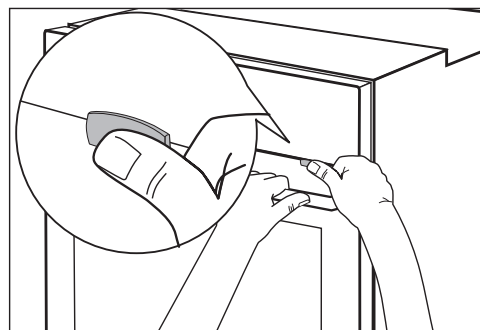
Aktivering av lucklåset

Dra spärren framåt, tills att den hakar i.



Öppning av ugnsluckan:

1. Tryck till luckan.
2. Tryck på spärren och håll den intryckt.
3. Öppna luckan.



Stängning av ugnsluckan

Stäng luckan utan att trycka in spärren.

Avaktivering av lucklåset

Tryck in spärren ända in till panelen.





Det mekaniska lucklåset fungerar även när ugnen stängts av.

Användningsområden, tabeller och tips



Bakning

Ugnsfunktion: VARMLUFT  **eller UNDER-OCH OVERVARME** 

Bakformar

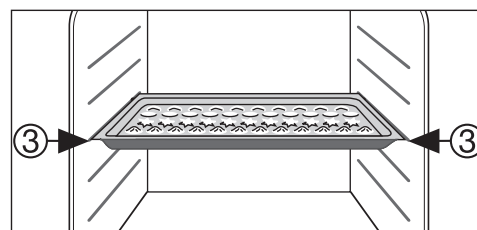
- För UNDER-OCH OVERVARME  lämpar sig formar av mörk metall och belagda formar.
- För VARMLUFT  är även ljusa metallformar lämpliga.

Nivåer

- Bakning med UNDER-OCH OVERVARME  är möjligt på en nivå.
- Med VARMLUFT  kan Du baka på upp till 3 plåtar samtidigt:

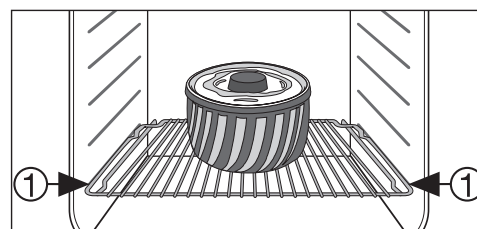
1 plåt:

till exempel Nivå 3



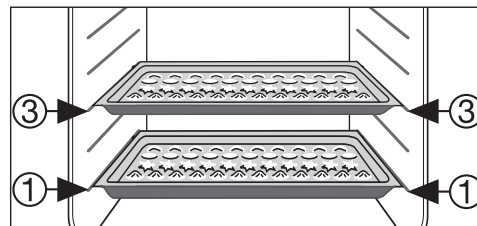
1 bakform:

till exempel Nivå 1



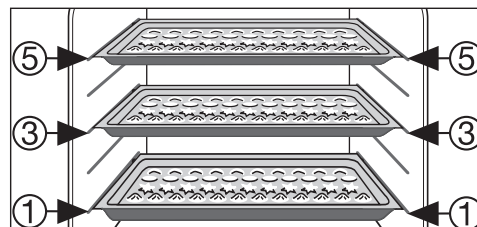
2 plåtar:

till exempel Nivå 1 och 3





3 plåtar:

Nivå 1, 3 och 5



Allmänna anvisningar

- Sätt in plåten med den nedåtlutande kanten framåt!
- Du kan med UNDER- OCH OVERVARME  eller VARMLUFT  samtidigt baka två former bredvid varandra på gallret. Gräddningstiden blir bara obetydligt längre.



Plåtarna kan slå sig under gräddningen, om du lagt djupfrysta varor på dem. Det beror på den stora temperaturskillnaden mellan de djupfrys- ta varorna och den varma ugnen. Plåtarna återfår sin form igen efter att de kallnat.

Anvisningar för baktabellerna

I tabellerna hittar du lämpliga temperaturer, gräddningstider och nivåer för ett urval av rätter.

- Temperaturerna och gräddningstiderna är riktvärden, eftersom de är beroende av degens sammansättning och mängd samt bakformen.
- Vi rekommenderar, att Du ställer in den lägre temperaturen första gången och först vid behov väljer en högre temperatur, till exempel om Du önskar en starkare färgsättning eller om gräddningen tar för lång tid.
- Hittar du inte konkreta uppgifter för ett eget recept, använd då uppgifter för ett liknande bakverk.
- Gräddningstiden kan förlängas med cirka 10-15 minuter om Du gräddar mjuka kakor på plåtar eller i formar på flera nivåer.
- Grädda fuktiga bakverk (till exempel pizza, fruktka- ka etc) på en nivå.
- Höjdskillnader på det som skall gräddas kan leda till ojämn färgsättning i början av gräddningen. Ändra i så fall **inte temperaturinställningen**. Färg- skillnaderna jämnar ut sig under gräddningens gång.









Vid längre gräddningstider kan Du stänga av ugnen ca 10 minuter innan gräddningstiden gått ut, för att utnyttja eftervärmen.

Om inget annat anges, gäller tabellerna för in- sättning i kall ugn.

Baktabell

Bakning på en nivå



Typ av bakverk		Ugnsfunktion	Nivå	Temperatur °C	Tid tim: min
Bakverk i formar					
Mjuk kaka, tung		VARMLUFT	1	150-160	0:50-1:10
Sandkaka/fruktkaka		VARMLUFT	1	140-160	1:10-1:30
Mjuk kaka, lätt		VARMLUFT	1	160-170	0:25-0:45
Tårtbotten av mordeg		VARMLUFT	3	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Tårtbotten av sockerkaka		VARMLUFT	3	150-170	0:20-0:25
Formbröd		UNDER-OCH OVERVARME	1	170-190	0:40-1:00
Äppelpaj (2 formar Ø20cm, diagonalt insatta)		VARMLUFT	1	160	1:10-1:30
Äppelpaj (2 formar Ø20cm, diagonalt insatta)		UNDER-OCH OVERVARME	1	180	1:10-1:30
Paj med mycket fyllning (till exempel Quiche Lorraine)		VARMLUFT	1	160-180	0:30-1:10
Cheese cake		UNDER-OCH OVERVARME	1	170-190	1:00-1:30
Bakverk på bakplåtar					
Vetefläta-/krans		UNDER-OCH OVERVARME	3	170-190	0:30-0:40
Vetebullar		UNDER-OCH OVERVARME	3	200-220 ¹⁾	0:10-0:15
Bröd (rågbröd) -först -sedan		UNDER-OCH OVERVARME	2	230 ¹⁾ 160-180	0:25 0:30-1:00
Petits-choux/bakelser		UNDER-OCH OVERVARME	3	160-170 ¹⁾	0:15-0:30
Rulltårta		UNDER-OCH OVERVARME	3	220-240 ¹⁾	0:06-0:10
Portionsbröd, småfranska		VARMLUFT	3	170-190	0:15-0:25
Muffins		UNDER-OCH OVERVARME	3	180-200 ¹⁾	0:12-0:30
Matbröd, ljust ²⁾		VARMLUFT	3	150-170 ¹⁾	0:30-0:50
Hålkakor, tekakor		VARMLUFT	3	190-210 ¹⁾	0:15-0:30
Pizza (med mycket fyllning) ²⁾		VARMLUFT	1	180-200 ¹⁾	0:30-1:00
Pizza (tunn)		VARMLUFT	1	200-220 ¹⁾	0:10-0:25
Paj		VARMLUFT	1	180-200	0:35-0:50

Typ av bakverk		Ugnsfunktion	Nivå	Temperatur °C	Tid tim: min
Småkakor					
Mördegskakor		VARMLUFT	3	150-160	0:06-0:20
Flarn		VARMLUFT	3	150-160	0:15-0:20
Marängar		VARMLUFT	3	80-100	2:00-2:30
Makroner		VARMLUFT	3	100-120	0:30-0:60
Pepparkakor		VARMLUFT	3	160-170 ¹⁾	0:08-0:15
Smördegskakor		VARMLUFT	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30

1) Förvärm ugnen

2) Använd plåt eller långpanna

Bakning på flera nivåer

Typ av bakverk	VARMLUFT 	VARMLUFT 	Temperatur °C	Tid tim: min
	Nivå nerifrån			
	2 nivåer	3 nivåer		
Bakverk på bakplåtar				
Matbröd, ljust	1 / 4	---	160-180 ¹⁾⁾	0:35-0:60
Vetebröd	1 / 3	---	140-160	0:30-0:45
Småfranska	1 / 4	---	180-190 ¹⁾	0:20-0:30
Småkakor				
Mördegskakor	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Flarn	1 / 3	---	160-170	0:25-0:40
Maränger	1 / 3	---	80-100	2:10-2:50
Makroner	1 / 3	---	100-120	0:40-1:20
Pepparkakor	1 / 3	---	160-170	0:10-0:25
Smördegskakor	1 / 3	---	170-180 ¹⁾	0:30-0:50

1) Förvärm ugnen

Tips för bakning








Bakresultat	Möjlig orsak	Åtgärd
Kakan har för ljus botten	Fel nivå	Sätt in kakan längre ner
Kakan faller ihop (blir degig, vattenränder)	För hög baktemperatur	Sänk baktemperaturen något
	För kort baktid	Förläng baktiden Baktider kan inte förkortas med en högre baktemperatur
	För mycket vätska i degen	Använd mindre vätska Beakta blandningstiderna, framför allt vid användande av köksmaskiner
Kakan är för torr	För låg temperatur	Höj temperaturen
	För lång baktid	Minska baktiden
Kakan blir ojämnt brun	För hög baktemperatur och för kort baktid	Sänk baktemperaturen och förläng baktiden
	Degen är ojämnt fördelad	Fördela degen jämnt på plåten
	Fettfilter är isatt	Tag bort fettfiltret
Kakan blir inte klar inom den angivna baktiden	För låg temperatur	Höj baktemperaturen något
	Fettfilter är isatt	Tag bort fettfiltret

Tabell PIZZA PAJ

Typ av bakverk	Nivå	Temperatur °C	Tid tim min
Pizza (tunn)	1	180 - 200 ¹⁾	20 - 30
Pizza (med mycket fyllning)	1	180 - 200	20 - 30
Paj	1	180 - 200	45 - 60
Spenatpaj	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	40 - 50
Kvarktårta, rund	1	140 - 160	60 - 90
Kvarktårta på plåt	1	140 - 160	50 - 60
Täckt äppelkaka	1	150 - 170	50 - 70
Grönsakspaj	1	160 - 180	50 - 60
Brödkakor	1	250 - 270 ¹⁾	10 - 20
Smördegstårta	1	160 - 180 ¹⁾	40 - 50
Piroger	1	180 - 200 ¹⁾	15 - 25





1) Förvärm ugnen

Tabell för puddingar och gratänger

Maträtt	Ugnsfunktion		Nivå	Temperatur °C	Tid tim: min
Makaronpudding		UNDER-OCH OVERVARME	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne		UNDER-OCH OVERVARME	1	180-200	0:25-0:40
Gratinerade grönsaker ¹⁾		VARMLUFT	1	160-170	0:15-0:30
Gratinerad baguette ¹⁾		VARMLUFT	1	160-170	0:15-0:30
Söta puddingar		UNDER-OCH OVERVARME	1	180-200	0:40-0:60
Fiskpudding		UNDER-OCH OVERVARME	1	180-200	0:30-1:00
Fyllda grönsaker		VARMLUFT	1	160-170	0:30-1:00

1) Förvärm ugnen

Tabell för djupfrystafärdigrätter

Maträtt	Ugnsfunktion		Nivå	Temperatur °C	Tid
Djupfryst pizza		UNDER-OCH OVERVARME	3	Enligt tillverkarens anvisningar	Enligt tillverkarens anvisningar
Pommes frites ¹⁾ (300-600 g)		VARMLUFT	3	200-220	15-25 min
Baguetter		UNDER-OCH OVERVARME	3	Enligt tillverkarens anvisningar	Enligt tillverkarens anvisningar
Fruktkaka		UNDER-OCH OVERVARME	3	Enligt tillverkarens anvisningar	Enligt tillverkarens anvisningar

1) Anmärkning: Vänd pommes friter 2 till 3 gånger

Stekning

Ugnsfunktion: VARMLUFT 

Stekkärl

- Alla värmebeständiga kärl går att använda till stekning (följ tillverkarens anvisningar!).
- Stora stekar kan Du steka **direkt i långpannan eller på gallret med långpanna under.**
- Vi rekommenderar att steka alla magra typer av kött i **en stekgryta med lock.** Köttet blir då saftigare.
- Alla typer av kött, som skall ha en stekyta, kan stekas i en **stekgryta utan lock.**




Anvisningar för stektabellen


Angivelserna i följande tabell är riktvärden.

- Vi rekommenderar att kött och fisk som steks i ugnen **väger minst 1kg.**
- För att förhindra att köttsaft bränner fast, rekommenderar vi att lite vätska tillsätts i stekket.
- Vänd steken vid behov (efter 1/2 - 2/3 av stektiden).
- Ös stora stekar och fåglar flera gånger under stektiden med steksky. Därigenom blir stekresultatet bättre.
- Stäng av ugnen ca 10 minuter före stektidens slut, för att utnyttja eftervärmen.

Stektabell

Sätt alltid in dropplåten (långpannan) på 1. nivån.

Marrätt	VARMLUFT 			
	Temperatur i °C	Nivå		Stektid i minuter
		1 nivå	2 nivåer	
Fläskkött				
1 kg fläskstek (bit av bog/skinka, rullader), per cm tjocklek	150-160	2	---	14-20
Kassler, per cm tjocklek	150-160	2	---	10-15
Köttfärslimpa	160-170	2	---	60-70
Nötkött				
Nötstek, per cm tjocklek	150-160	2	---	18-20
Oxfilé, per cm tjocklek	190-200 ¹⁾	2	---	6-8
Rostbiff, per cm tjocklek	190-200 ¹⁾	2	---	8-10
Kalv				
Kalvstek, per cm tjocklek	170-180	2	---	14-17
Lamm				
Lammbog, (1800 g)	170-180	2	---	90

Marrätt	VARMLUFT 			
	Temperatur i °C	Nivå		Stektid i minuter
		1 nivå	2 nivåer	
Smårätter på plåt				
Korv “cordon bleu”	220-230 ¹⁾	3	4 / 1	5-8
Stekkorv	220-230 ¹⁾	3	4 / 1	12-15
Panerad schnitzel eller kotlett	220-230 ¹⁾	3	4 / 1	15-20
Köttbullar	210-220 ¹⁾	3	4 / 1	15-20
Fisk				
Forell à 200-250 g	190-200	3	---	20-25
4 forellfiléer (Vikt à 200 g)	170-180	3	---	20-25
Panerade gösfiléer (vikt ca 1 kg tillsammans)	190-200	3	---	25-30
Fågel				
Kyckling	150-160	2	---	55-60
1 kg kalkonkött, per cm tjocklek	150-160	2	---	11-15
Anka (2000-2500 g)	150-160	2	---	90-120
Gås (4500 g)	150-160	2	---	150-180

1) Förvärm ugnen

Lowtemperatur stekning


Ugnsfunktion: LOWTEMP STEKNING


Med ugnsfunktionen LOWTEMP STEKNING  blir steken mör och saftig.

LOWTEMP STEKNING rekommenderar vi för möra, magra köttstycken och fisk.

LOWTEMP STEKNING är inte lämplig för grytstek eller feta fläskstekar.

Ugnen värms upp till förinställd temperatur. När denna temperatur är uppnådd hörs en signal. Därefter kopplar ugnen automatiskt om till en lägre temperatur för fortsatt tillagning.

 Tillaga alltid öppet utan lock med ugnsfunktionen LOWTEMP STEKNING .

1. Förstek köttet i het stekpanna.
2. Lägg köttet i en stekform eller direkt på gallret med en långpanna under.
3. Sätt in i ugnen. Välj ugnsfunktion LOWTEMP STEKNING , ändra eventuellt temperaturen och tillaga färdigt (se tabell).

 Ugnsfunktionen LOWTEMP STEKNING  kan inte användas tillsammans med klockfunktionen Tid  och STOPPTID .

Tabell Lowtemperatur stekning

	Vikt kg	Nivå	Förvär-mning °C	Stekning °C	Total tid min.
Rostbiff	1 kg	2	130	80	90 – 100
Kalvstek	1 kg	2	130	80	110 – 120
Fläskkarré	1 kg	2	130	80	100 – 120
Oxfilé	1 kg	2	130	80	90 – 100

(Bryn först köttet snabbt i en stekpanna)

Tabell Matlagningstermometer

Det som skall tillagas	Innertemperatur
Nötkött	
Rostbiff eller filé, röd i mitten (engelsk)	45 - 50 °C
rosa i mitten (medium)	60 - 65 °C
genomstekt	75 - 80 °C
Fläskkött	
Bog, skinkbit, nacke	80 - 82 °C
Kotlett, kassler	75 - 80 °C
Köttfärslimpa	75 - 80 °C
Kalvkött	
Kalvstek	75 - 80 °C
Kalvlägg	85 - 90 °C
Får / lamm	
Fårbog	80 - 85 °C
Fårsadel	80 - 85 °C
Lammstek, lammbog	75 - 80 °C
Vilt	
Harsadel	70 - 75 °C
Harlår	70 - 75 °C
Hel hare	70 - 75 °C
Rådjurssadel, hjortsadel	70 - 75 °C
Rådjursbog, hjortbog	70 - 75 °C

Grillning

Ugnsfunktion: MAX GRILL  med maximal temperaturinställning



Observera: Grilla alltid med stängd ugnslucka.



Förvärm alltid den tomma ugnen med **grillfunktionen i 5 minuter!**

- Använd galler med långpanna under vid grillning.
- Grilltiderna är riktvärden.
- Grillning är speciellt lämpligt för platta köttstycken och fisk.

Grilltabell


Grillrätt	Temperatur i °C	Dropplåt	Grill-galler	Grilltid i minuter	
		Nivå		Första sidan	Andra sidan
4-8 fläskkotletter	275	1	4	15	10
2-4 fläskkotletter	275	1	4	12	12
Marinerat fläskkött	275	1	4	12	12
Tournedos, blodig	275	1	4	5-7	4-6
4 tournedos, medium	275	1	4	6-8	5-7
2 halva kycklingar	250	1	4	15-20	15-20
4 halva kycklingar	250	1	3	15-20	15-20
1-4 kycklingklubbor	250	1	4	20	10
4-6 kycklingklubbor	250	1	4	20	15
Grillkorvar	275	1	4	5-10	5
Grillkorvsnäckor	275	1	4	10	9
Hela fiskar	250	1	3	10	---
Rostat bröd (utan pålägg)	275	1	4	1-2	1-2

Gratinerering

Ugnsfunktion: GRATINERING 

Maträtt	Temperatur i °C	Dropplåten (långpanna)	Grillgaller	Grilltid i minuter	Vänd efter ... minuter
		Fals			
Kyckling (900-1000 g)	160	1	2	50-60	25-30
Fylld fläskrullstek (2 kg)	160	1	2	90-95	45
Makaronpudding	180	---	2	30	---
Potatisgratäng	200	1	3	20-23	---
Gnocchi, gratinerad	180	1	3	20-23	---
Blomkål med hollandaise- sås	200	---	3	15	---

Upptining

Ugnsfunktion: UPPTINING  (utan temperaturinställning)

- Ta ur rätten ur förpackningen och ställ den på en tallrik på gallret.
- Täck inte över med en tallrik eller skål, då detta avsevärt förlänger upptiningstiden.
- Sätt in gallret på **1. nivå nerifrån** vid upptining.

Upptiningstabell

Maträtt	Upptiningstid min	Efterupptiningstid min	Anmärkning
Kyckling, 1000 g	100-140	20-30	Lägg kycklingen på ett upp och nervänt tefat på en stor tallrik Vänd efter halva tiden
Kött, 1000g	100-140	20-30	Vänd efter halva tiden
Kött, 500g	90-120	20-30	Vänd efter halva tiden
Forell, 150g	25-35	10-15	---
Jordgubbar, 300g	30-40	10-20	---
Smör, 250g	30-40	10-15	---
Grädde, 2 x 200g	80-100	10-15	Det går även bra att vispa grädde med ännu lätt frusna bitar
Tårta, 1400g	60	60	---

Konservering

Ugnsfunktionen: UNDERVARME ☐

- Använd bara vanliga konserveringsglas som har samma storlek.
- **Glas med skruvlock eller bajonettförslutning och metallburkar är inte lämpliga att använda.**
- Använd fals 1 vid konserveringen.
- Använd långpannan och det finns det plats för upp till sex enliters konserveringsglas.
- Konserveringsglasen ska vara lika mycket fyllda och ha klämman fastsatt.
- Ställ konserveringsglasen på långpannan, så att de inte rör vid varandra.
- Håll cirka 1/2 liter vatten i pannan., så att pannan, så att det blir tillräckligt med fuktighet i ugnen.
- Stäng av ugnen eller sänk temperaturen till 100°C när vätskan börjar bubbla i de första glasen (vid enlitersglas efter cirka 35-60 minuter, se tabellen).

Konserveringstabell

De angivna konserveringstiderna och temperaturer är riktvärden.

Det som skall konserveras	Temperatur i °C	Konservera tills det börjar bubbla i min	Fortsätt koka till 100°C i min
Bär			
Jordgubbar, blåbär, hallon, mogna krusbär	160-170	35-45	---
Omogna krusbär	160-170	35-45	10-15
Frukt			
Päron kvitten, plommon	160-170	35-45	10-15
Grönsaker			
Morötter ¹⁾	160-170	50-60	5-10
Svamp ¹⁾	160-170	40-60	10-15
Gurka	160-170	50-60	---
Blandade pickles	160-170	50-60	15
Kålrabbi, ärtor, sparris	160-170	50-60	15-20
Bönor	160-170	50-60	---

1) Låt stå i frångelagen ugn

Torkning

Ugnsfunktion: VARMLUFT

- Använd smör-eller bakpapper på galler.
- Bästa resultatet erhålls om ugnen stängs av efter halva torkningstiden, öppna luckan och låt ugnen kylas av under natten.
- Torka därefter färdigt.

Det som skall torkas	Temperatur i °C	Nivå		Tid i timmar (riktvärde)
		1 nivå	2 nivåer	
Grönsaker				
Bönor	60-70	3	2 / 4	6-8
Paprika (strimlor)	60-70	3	2 / 4	5-6
Soppgrönsaker	60-70	3	2 / 4	5-6
Svampar	50-60	3	2 / 4	6-8
Kryddörter	40-50	3	2 / 4	2-3
Frukt				
Plommon	60-70	3	2 / 4	8-10
Aprikoser	60-70	3	2 / 4	8-10
Äppelbitar	60-70	3	2 / 4	6-8
Päron	60-70	3	2 / 4	6-9

Recept

1. MJUKA KAKOR

Ingredienser:

- 185 g margarin
- 200 g socker
- 1 msk vaniljsocker
- 3 ägg
- 375 g vetemjöl
- 3 teskedar bakpulver
- 1 nypa salt
- 1 dl mjölk
- 1 msk kakao

Tillredning:

Rör ihop margarinet poröst med socker, vaniljsocker och salt. Tillsätt äggen, ett och ett och rör ihop allt till en porös smet. Tillsätt mjölken och det med bakpulvret uppblandade mjölet och rör om lätt.

Lägg 2/3 av smeten i en smord och bröad kakform (längd 30 cm). Rör ned kakaon i den resterande smeten och bred ut denna över den ljusa smeten.

Dra den mörka smeten i spiralform genom den ljusa degen med en gaffel och ställ in formen i ugnen.

2. FORM FRANSKA (Formbröd)

Ingredienser:

- 50 g margarin
- 50 g jäst
- 5 dl mjölk eller vatten
- 1 tsk salt
- 1 msk socker
- 750 g vetemjöl
(eller specialvetemjöl)

Tillredning:

Smält margarinet. Tillsätt mjölken och värm upp till +37 °C.

Smula jästen i en skål och rör i sockret. Tillsätt mjölk/margarinblandningen och därefter mjölet.

Knåda alltihop till en mjuk och smidig deg. Låt sedan degen jäsa till dubbla volymen. Genomknåda degen en gång till och dela den i 2 bitar.

Smörj 2 bakformar och lägg i degen. Låt degen jäsa och baka sedan brödet.

3. FISKFILE 700 G

ugnsbakad

Ingredienser:

- 600-700 g gösfilé, lax, laxforellfilé
- 150 g riven ost
- 2 1/2 dl grädde
- 50 g rivebröd
- Hackad persilja
- 50 g smör
- Salt, peppar
- Citron

Tillredning:

Droppla citron över fiskfilén och låt saften tränga in. Torka av överflödigt saft med hushållspapper. Strö sedan salt och peppar på båda sidor av fiskfilén. Lägg därefter filén i en eldfast form. Blanda ihop den rivna osten, grädden, rivebrödet och den hackade persiljan och fördela över filén. Tillaga fisken enligt anvisningarna för ugnen.

Utrustning:

Eldfast form.

4. PIZZA

För en bakplåt

(halvera mängden för en rund form)

Ingredienser:

Deg:

- 14 g jäst
- 2 dl vatten
- ca 300 g (5 dl) vetemjöl
- 1/2 tsk salt

Fyllning:

- 200 g salami
- 500 g, ca 5-6 tomater
- 170 g skivade champinjoner
- Oregano, salt, peppar
- 150 g riven ost

Tillredning:

Smula jästen i en skål och lös upp jästen med det ljumna vattnet. Häll i mjölet och tillsätt saltet. Knåda tills det bildas en smidig jästdeg som lossnar från skålkanten.

Låt degen jäsa i ca 20 minuter på en varm plats.

Kavla ut degen på en ej insmord bakplåt och lägg på fyllningens ingredienser i angiven ordning.

Låt jäsa i ytterligare 20 minuter och tillaga sedan piz-
zan.

5. POTATIS GRATIN

Ingredienser:

- 1 kg, 10-12 potatisar
- Salt och peppar, 1 tesked av varje
- 2 vitlöksklyftor
- 300 g riven ost
- 3 ägg
- 250 ml mjölk
- 4 msk vispgrädde
- 1 msk färsk timjan
- 4 msk smör

Tillredning:

Skär potatisen i tunna skivor, låt torka, salta och peppra.

Gnid in en eldfast form med en vitlöksklyfta och smörj sedan in formen ordentligt med en knapp matsked smör.

Fördela hälften av potatisskivorna i formen och strö på lite riven ost. Lägg på resten av potatisskivorna och strö ut resterande ost ovanpå.

Mosa sönder den andra vitlöksklyftan och blanda ihop löken med äggen, mjölken, grädden och timjan. Salta såsen och håll den över potatisen.

Placera ut resterande smör i små klickar på gratängen.

6. QUICHE LORRAINE

Ingredienser:

Deg:

- 300 g vetemjöl
- 2 ägg
- 150 g smör, kylt
- 1/2 tsk salt
- Lite peppar

Fyllning:

- 150 g riven ost
- 200 g rökt skinka i bit
- 2 ägg
- 2 msk hackad gräslök
- 2 1/2 dl gräddfil
- Lite salt, peppar och paprikapulver

Tillredning:

Kavla ut degen och lägg den i en smord form. Vik degkanten dubbel och nagga botten. Skär skinkan i små tärningar och lägg den formen.

Vispa ihop äggen med grädden och gräslöken till en sås, krydda försiktigt med salt, peppar och paprikapulver och tillsätt osten. Häll såsen över skinkan.

7. LASAGNE

Ingredienser:

Köttfärssås:

- 100 g randigt sidfläsk
- 1 gul lök och 1 morot
- 50 g selleri
- 2 msk olivolja
- 400 g blandfärs
- 2 1/2 dl köttbuljong
- 2 msk tomatpuré
- Oregano, timjan, salt, peppar
- 3 msk smör
- 250 g lasagneplattor, helst gröna (förkokta)
- 100 g parmesanost

Béchamelsås:

- 1 msk smör
- 1 rågad msk vetemjöl
- 5 dl mjölk
- Salt, peppar, muskotnöt
- 1 lagerbärsblad

Tillredning:

1. Skär fläsket rent från svål och brosk med en vass kniv och skär sedan fläsket i små tärningar. Skala lök och morot, och skär dem grönsaker i små tärningar.
2. Värm oljan i en gryta och bryn fläsket och grönsakerna lätt under omrörning. Tillsätt köttfärsen efter hand, brynt allt under omrörning och tillsätt köttbuljongen. Lägg i tomatpurén, krydda med salt och peppar och låt puttra med lock vid svag värme i cirka 30 minuter.
3. Tillred béchamelsåsen under tiden: smält smöret i en kastrull, tillsätt mjölet och rör om till en mix. Tillsätt mjölken lite i taget under kontinuerlig omrörning. Krydda såsen med salt, peppar, lagerbärsblad och muskotnöt och låt puttra i ca 10 minuter utan lock.
4. Smör en stor, rektangulär form med 1 matsked smör. Varva i tur och ordning lasagneplattor, köttfärssås, béchamelsås och riven ost. Avsluta med béchamelsås och strö över riven ost. Lägg på resten av smöret i små klickar.
5. Sätt in maträtten i ugnen på fals 2 och tillaga i ca 55 minuter.

8. KYCKLING 1200 G

Ingredienser:

- 2 kycklingar à 1200 g
- 2 tsk salt
- 1 knippe persilja
- 2 msk mjölk
- 1 msk olja
- 1 tsk paprikapulver

Tillredning:

Ta kycklingarna ur förpackningen och låt de tina i ca 1 timme i ugnen vid 30 °C.

Ta ut ev. inkråm och skölj kycklingarna rena under rinnande kallt vatten. Torka dem torra både in- och utvändigt med hushållspapper. Krydda invändigt, lägg vingarna i kors bakom ryggen och gnid in kycklingen med en blandningen av mjölk, olja, paprika och salt.

Lägg kycklingarna på gallret.

Skjut in stekpannan i ugnen och skjut in gallret ovanpå.

9. LAMMSTEK 2000 G

Ingredienser:

- 2 vitlöksklyftor
- 1 msk salt
- 1500 - 2000 g lammkött med ben
- 2 lökar
- 1 morot
- 50 g selleri
- 3 msk smör
- 1 1/4 dl vatten
- 1/2 tsk timjan
- 1/2 tsk svartpeppar
- 2 lagerbärsblad
- 1 knivsudd kryddnejlika
- 1 röd paprika
- 50 g hackad mandel
- 1 tsk smör
- 2 1/2 dl köttbuljong
- 1 msk hackad persilja
- 1 msk vetemjöl

Tillredning:

1. Skala vitlöksklyftorna och mosa dem i mortel tillsammans med 2 rågade teskedar salt. Torka av lammköttet och gnid in det ordentligt med vitlökssaltet.
2. Skala lök, morot och sellerin. Skär alltsammans till stora tärningar.
3. Bryn köttet runt om i en stekpanna. Lägg i löken, moroten och sellerin och tillaga en kort stund under omrörning.
4. Häll i vattnet och tillsätt timjan, söndersmulade lagerbärsblad och kryddnejlika. Sätt in stekpannan alt. lägg kött och grönsaker i en ugnssäker form eller i långpannan i ugnen. Stek köttet i ugnen i ca 2 timmar. Vänd köttet flera gånger och ös ofta med stekskyn under tillagningen.
5. Tvätta paprikan och skär den i små tärningar. Lägg i paprikatärningarna ca 10 minuter före stektidens slut. Stek upp mandeln lätt i 1 tsk smör i en stekpanna.
6. Ta ut steken och, vira in den i aluminiumfolie och låt stå ca. 10 minuter innan den skärs upp.
7. Vispa ur panna/formen. Med buljongen och häll allt i en kastrull och låt koka upp. Tillsätt mandel och persilja.
8. Red av såsen och smaksätt med salt och peppar.

10. GRISSTEK 1000 G

Ingredienser:

- 1000 - 1500 g benfri karré eller färsk skinka
- 1 tsk salt
- 1/2 tsk peppar
- 2 lökar
- 2 morötter
- 5 dl köttbuljong

Tillredning:

Salta och peppra köttet. Skär itu lökarna och morötterna.

Lägg köttet med den feta sidan upp i en ugnssäker form eller stekpanna tillsammans med grönsakerna. Vänd köttet efter halva tiden och tillsätt lite av buljongen.

Stek färdigt köttet och ös flera gånger med stekskyn. Låt köttet stå i avstängd ugn i ytterligare ca 10 minuter efter att det är genomstekt.

Utrustning:

Långpanna eller ugnssäker form.

Rengöring och skötsel



Varning: Vid rengöring skall ugnen vara frånslagen och kall.

Varning: Rengöring av ugnen med ångstråle- eller högtryckstvätt är av säkerhetsskäl **inte tillåtet!**

Observera: Använd inga skurmedel, skarpa rengöringsmedel eller skrapande föremål.

Ugnens utsida

- Torka av ugnens framsida med en mjuk duk och varmt vatten med diskmedel.
- Använd vanliga rengöringsmedel till metallytorna.

Ugnsutrymme



Varning: Vid rengöring får ingen ugnsfunktion vara inställd och ugnen måste ha kallnat.



Rengör ugnen efter varje användning. På så vis går det lättast att ta bort smutsen och som då inte kan bränna fast. Smuts som inte avlägsnats kan vid rengöring med pyrolys orsaka färgade ytförändringar.

1. När luckan öppnas tänds.
2. Tvätta ur ugnen med vatten och handdiskmedel efter varje användning och torka sedan ur den. Använd inga slipande föremål.
3. Rengör med pyrolys om smutsen sitter hårt.



Anvisning: Ugnssprayer blir överflödiga i och med pyrolysen.



Observera! Om du ändå skulle använda ett ugnsspray, så följ tillverkarens uppgifter.

Tillbehör

Diska och torka av alla delar (galler, bakplåt) ordentligt efter varje gång som de använts. Lägg dem i vatten en liten stund för att lättare få dem rena.

Fettfilter

1. Rengör fettfiltret i hett vatten med handdiskmedel i alternativt i en diskmaskin.
2. Koka det i lite vatten och 2-3 matskedar rengöringsmedel för diskmaskiner, om smutsen bränts fast ordentligt.

Super-Clean tillbehör

Rengör ugnstillbehören med en mjuk svamp eller duk i varmt vatten och diskmedel.



Ljusa fläckar i ytskiktet betyder inte att ytan är skadad.



Observera: Använd inga aggressiva och skrubbande rengöringsmedel, ugnssprayer, stålull eller hårda föremål såsom knivar eller skrapverktyg. Dessa förstör beläggningen.



Observera: Diska inte dessa ugnstillbehör i **diskmaskin**. Om detta görs förloras Super-Clean egenskaperna.

Rengöring med pyrolys



Varning: Ugnen blir mycket het under denna process. Håll barn på avstånd.





Observera! Innan rengöring med pyrolys skall alla löstagbara delar och ugnsstegarna tas ut ur ugnen.



Om extra tillbehören **Stegar med bakplåtsskenor** användes, skall dessa tas bort **innan pyrolysen**. Om dessa stegar är kvar i ugnen visas i displayen C1-TAG UT STEGARNA. På grund av en säkerhetsfrånkoppling, som finns för att skydda stegarna med bakplåtsskenor, startar inte pyrolysen.




Rengöring med pyrolys

1. Avlägsna först svår smuts manuellt.
 2. Ställ in ugnsfunktion PYROLYS .
 - I displayen för ugnsfunktioner visas PYROLYS NORMAL,
 - i displayen för tillagningstid visas "2:45",
 - i displayen för stopptid visas tiden när ugnen slås från,
 - pilen för Koktid  blinkar i ca 5 sekunder.
- Därefter startar den pyrolytiska rengöringen.






Ugnsbelysningen är ur funktion.
Vid en angiven temperatur låses ugnsluckan.
Låssymbolen visas tills luckan åter låses upp.

Ändra tiden för pyrolysen

1. Gör som beskrivs för rengöring med pyrolys.
 2. Så länge pilen för Koktid  blinkar, ställ in den önskade tiden för pyrolysen med knappen :
 - "PYROLYS KORT / 2:15" eller
 - "PYROLYS INTENSIV / 3:15".
- Pilen för Koktid  blinkar i ca 5 sekunder.
- Därefter startar den pyrolytiska rengöringen.



Om inte pilen för Koktid  blinkar längre, tryck upprepade gånger på knappen Klockfunktioner  tills pilen för Koktid  blinkar igen och genomför sedan inställningen.

Ändring av avstängningstiden för pyrolysen

Avstängningstiden för pyrolysen kan ändras med klockfunktionen Stopptid .

När används vilken pyrolysprozess:

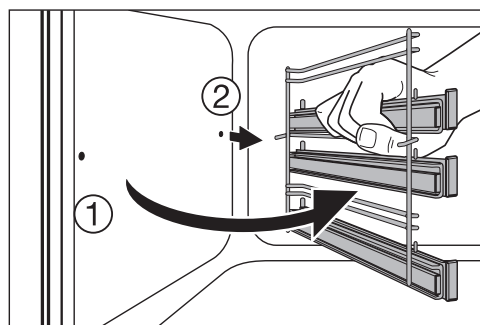
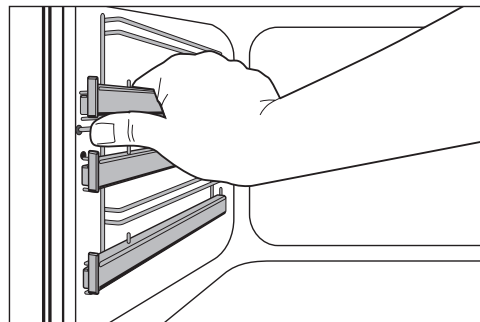
- PYROLYS KORT för lätt smutsig ugn,
- PYROLYS NORMAL för normalt smutsig ugn,
- PYROLYS INTENSIV för mycket smutsig ugn.

Bakplåtsskenor

Det går att ta bort ugnsstegen på både den högra och den vänstra sidoväggen i ugnen för att bättre kunna rengöra sidoväggarna.

Borttagning av ugnsstegar

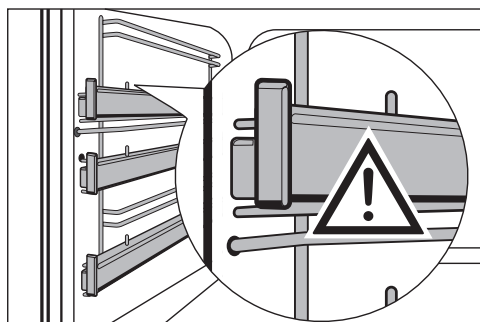
Dra först ut stegen framtill från ugnens sida och häng sedan av den baktill.



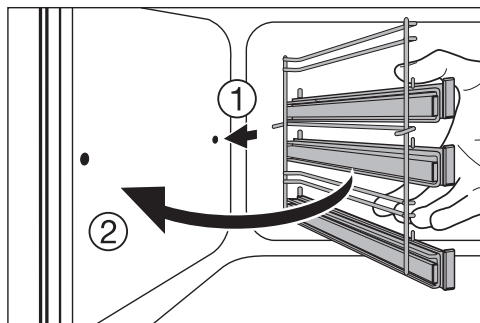
Isättning av ugnsstegar



Kontrollera vid monteringen av ugnsstegarna att teleskopskenornas låstappar sitter framtill!



Montera ugnsstegen igen genom att först hänga i den baktill och sedan hålla den mot sidoväggen framtill och därefter trycka till.



Rengöring av bakplåtsskenorna

Rengör ugnstegar med bakplåtsskenor i varmt vatten och diskmedel.



Observera: Det är inte lämpligt att rengöra ugnstegar med bakplåtsskenor i **diskmaskin**.



Observera: Teleskopskenorna får aldrig fettas in.



Anvisningar för ugnar med pyrolytisk rengöring:
Ugnstegarna med bakplåtsskenor skall tas ur ugnen före rengöring med pyrolys!

Ugnsbelysning



Varning: elektrisk stöt! Innan du byter ugnslampan:

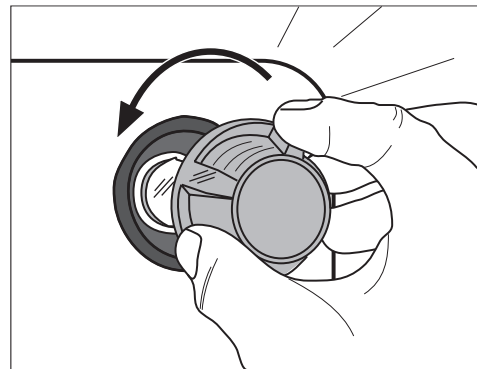
- Stäng av ugnen!
- Skruva ut alternativt slå av säkringarna i säkrings-skåpet.



Lägg en trasa på ugnens botten som skydd för både lampan och glaset.

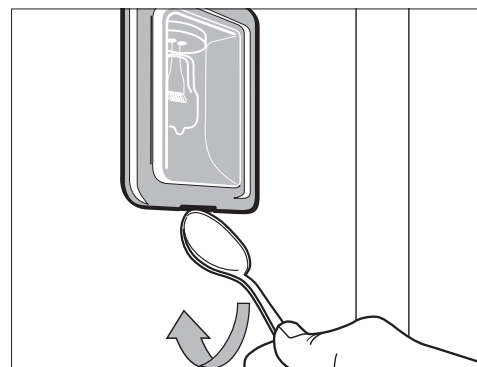
Byte av ugnslampan/rengöring av skyddsglasat

1. Ta bort skyddsglasat genom att vrida det åt vänster och rengör det.
2. Om nödvändigt:
Byt ut **ugnsbelysningen 40 W, 230 V, 300 °C, värmebeständig**.
3. Sätt tillbaka skyddsglasat.



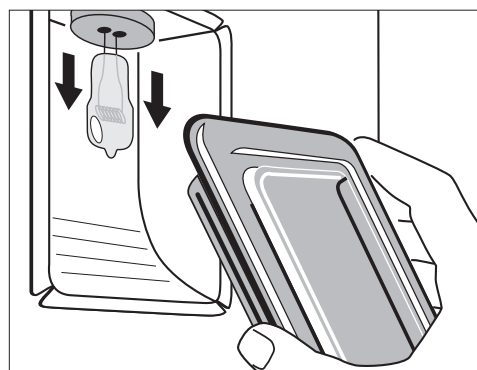
Byte av ugnslampan på sidan/rengöring av skyddsglasat

1. Ta bort den vänstra ugnsstegen.
2. Ta bort skyddsglasat med hjälp av ett smalt, trubbigt föremål (till exempel en tesked) och rengör det.
3. Om nödvändigt:
Byt ut **halogenbelysningen 20 W, 12 V, 300 °C, värmebeständig**.



Ta alltid i halogenbelysningen med en trasa, för att undvika att fettrester bränns fast.

4. Sätt tillbaka skyddsglasat.
5. Sätt tillbaka ugnsstegarna.

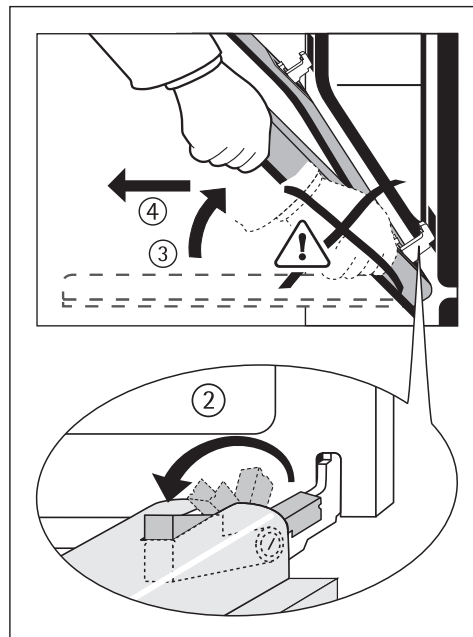


Ugnslucka

För rengöring är det möjligt att ta bort ugnsluckan.

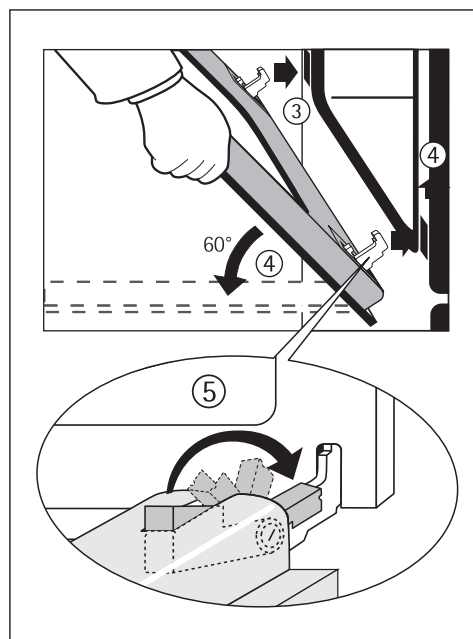
Demontering av ugnslucka

1. Öppna ugnsluckan helt.
2. **Fäll ut klämspaken** på båda luckgångjärnen **helt**.
3. Ta tag i luckans sidor med båda händerna och **stäng den till ungefär $\frac{3}{4}$, förbi motståndet**.
4. Dra bort luckan från ugnen (**försiktigt**,: den är tung!).
5. Lägga luckan på ett mjukt, jämnt underlag med utsidan neråt, för att undvika repor.



Montering av ugnslucka

1. Ta tag i luckans sidor med båda händerna från handtagssidan sett.
2. Håll luckan i ca 60°vinkel.
3. Skjut in gångjärnen så långt som möjligt **samtidigt** i de båda urtagen till höger och vänster nertill på ugnen.
4. Lyft upp luckan till motståndet och öppna den sedan helt.
5. Fäll tillbaka klämspaken på båda gångjärnen till sina ursprungliga lägen.
6. Stäng ugnsluckan.



Ugnsluckans glas

Ugnsluckan är utrustad med fyra glasskivor bakom varandra. De innersta skivorna är borttagbara för att kunna rengöras.



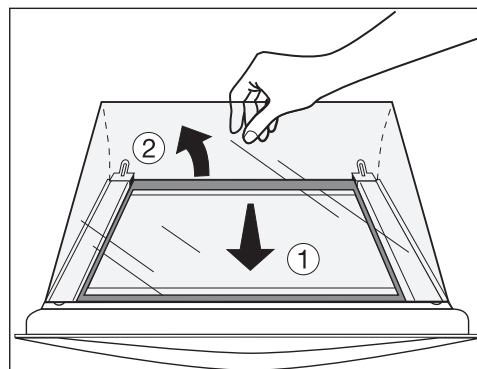
Varning: Utför principiellt följande steg endast på en avhängd ugnslucka! Om luckan är ihängd kan den slå igen och eventuellt skada dig på grund av att dess vikt minskar när du tar ut glaset.



Observera! Glaset kan spricka vid våld, speciellt mot dess kanter.

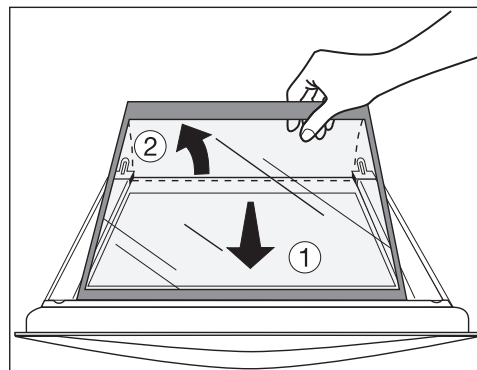
Demontering av luckans övre glas

1. Häng av ugnsluckan och lägg den på ett mjukt och jämnt underlag med handtaget neråt.
2. Ta tag i den övre glasskivan i den nedre kanten och skjut den mot fjädertrycket i riktning mot ugnsluckans handtag, tills att den är fri nertill (①).
3. Lyft upp skivan **en aning** nertill och dra ut den (②).



Demontering av luckans mellersta glas

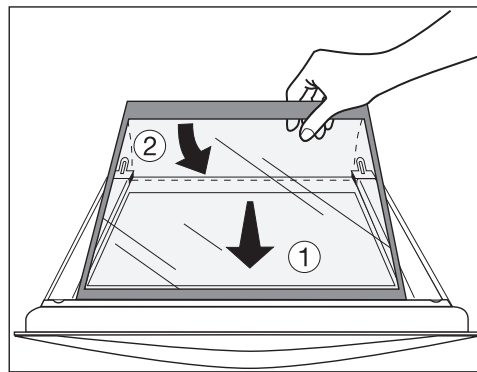
1. Ta tag i de mellersta glasskivorna i tur och ordning i den nedre kanten och skjut dem i riktning mot ugnsluckans handtag, tills att de är fria nertill (①).
2. Lyft upp skivorna en aning nertill och dra ut dem (②).



Rengör glaset

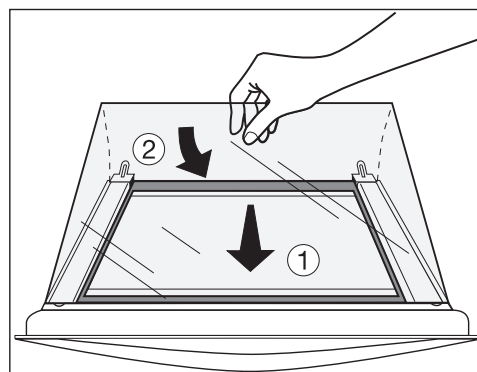
Montering av luckans mellersta glas

1. För in de mellersta glasen i tur och ordning snett uppifrån i ugnprofilen på handtagssidan (①).
2. Sänk ner de mellersta glasskivorna och skjut dem i riktning mot luckans underkant tills att det tar emot under den nedre hållaren (②).



Montering av luckans övre glas

1. För in det övre glaset snett uppifrån i ugnprofilen på handtagssidan (①).
2. Sänk ner glasskivan. Lägg skivan mot fjäderkraften på handtagssidan framför fasthållningsprofilen på luckans underkant och **skjut den under fasthållningsprofilen** (②).
Glasskivan måste sitta fast!



Häng tillbaka ugnsluckan igen

Vad gör man när ...

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Ugnen värms inte upp	Ugnen är inte tillslagen	Slå till ugnen
	Klockan är inte inställd	Ställ in klockan
	De nödvändiga inställningarna är inte gjorda	Kontrollera inställningarna
	Ugnens säkerhetsavstängning har löst ut	Se Säkerhetsavstängning
	Säkringen i fastighetens elcentral (säkringsskåpet) har löst ut	Kontrollera säkringen. Kontakta en auktoriserad elinstallatör om säkringarna löser ut flera gånger.
Pyrolysen fungerar inte. I displayen visas "C1-TAG UT STEGARN".	Stegarna med bakplåtsskenor är inte borttagna.	Tag ut stegarna med bakplåtsskenor.
"F 9" visas i displayen.		Tryck på knappen Till/Från ①.
Ugnen värms inte upp, funktionsdisplayen fungerar. En liten pil tänds.		Ställ ugnsfunktionen på AV. Stäng inte av ugnen. Tryck samtidigt på de tre mellersta knapparna, tills en signal hörs.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Ugnslampan är trasig.	Byt ugnslampa.

Vänd Dig till Din fackhandlare eller Elektrolux Service om Du inte lyckas avhjälpa problemet med ovan angivna åtgärder.



Varning! Reparationer av hällen får endast utföras av en fackman. Felaktiga reparationer kan medföra allvarliga risker för användaren.



Om du på grund av handhavandefel tillkallar kundtjänst-tekniker eller fackhandlare är deras besök inte kostnadsfritt, inte heller under garantitiden.



Anvisning för ugnar med metallfront:

Det kan, på grund av din ugn's kalla front, bildas imma för en kort stund på luckans innersta glas, efter att luckan öppnats och strax efter bakning eller stekning.

Garanti

Sverige

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller den svenska konsumentlagstiftningen. **Kom ihåg att spara kvittot för eventuell reklamation.**

Finland

Garanti (gäller för Finland)

Produktens garantitid kan definieras separat. Finns det ingen separat definierad garantitid, har produkten garanti enligt den gällande lagstiftningen och de lokala bestämmelserna. Garantivillkoren uppfyller branschens allmänna villkor enligt den gällande lagstiftningen. Spara inköpskvittot som verifikation för inköpsdatumet, som avgör garantitidens början.

Kostnaderna kan debiteras även under tid som omfattas av kostnadsfri service

- vid onödigt servicebesök.
- om tillverkarens anvisningar för installation, användning och skötsel inte följts.

Konsumentkontakt

Sverige

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt på tel. **0771-11 44 77** eller via e-mail på vår hemsida **www.husqvarna.se**

Finland

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig ringa vår konsumentrådgivare på tel. 0200-2662 (0,1597€/min (0,95 mk/min)+pvm).

Service och reservdelar

Sverige

Vill du beställa service, installation eller reservdelar ber vi dig kontakta

Electrolux Service på tel. 0771 - 76 76 76 eller via vår hemsida på www.husqvarna.se. Du kan även söka hjälp via din återförsäljare.

Adressen till din närmaste servicestation finner du via www.husqvarna.se eller Gula sidorna under rubrik Hushållsutrustning, vitvaror - service.



Innan du beställer service, kontrollera först om du kan avhjälpa felet själv.

Här i bruksanvisningen finns en tabell, som beskriver enklare fel och hur man kan åtgärda dem. Observera, elektriska fel skall alltid åtgärdas av certifierad elektriker.

Innan du kontaktar service, skriv upp följande enligt dataskylten:

Modellbeteckning
Produktnummer
Serienummer
Inköpsdatum

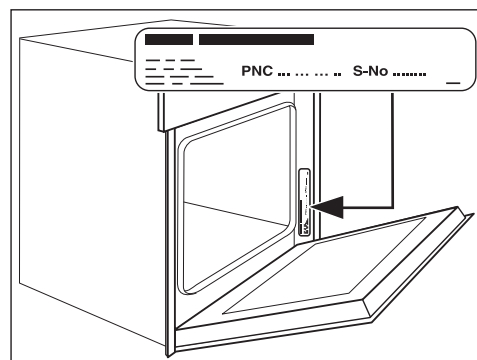
Hur och när uppträder felet ?

Finland

Service, reservdelsbeställningar och eventuella reparationer får utföras endast av ett auktoriserat serviceföretag. Information om det närmaste auktoriserade serviceföretaget får du från numret 0200-2662 **(0,1597€/min (0,95 mk/min)+pvm)**, * eller telefonkatalogens gula sidor "hushållsapparatservice". För att säkra maskinens klanderfria funktion skall man vid reparationer endast använda originala reservdelar.

* När du beställer service eller reservdelar bör du veta produktnummer och modellbeteckning som står på dataskylten. Skriv up dem här så har du dem tillhands när du behöver dem.

Modell:
Produktnummer:
Serienummer:
Inköpsdatum:





Husqvarna



 **Electrolux**

822 926 596-A-260405-01

Med reservation för ändringar

 **From the Electrolux Group. The world's No. 1 choice.**

Electrolux-koncernen är världens största tillverkare av hushållsmaskiner och utrustning för kök, rengöring samt skogs- och trädgårdsskötsel. Mer än 55 miljoner produkter från Electrolux-koncernen (som kylskåp, spisar, tvättmaskiner, dammsugare, motorsågar och gräsklippare) säljs varje år till ett värde av 120 miljarder kronor i över 150 länder runt hela världen.